Моя кулинарная библиотечка

Татарская кухня: бэлиши, эчпочмаки, чэк-чэк и другие блюда

Бельдеме (седло барашка) - с. 41

Чэк-чэк с орехами - с. 96

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В данном издании представлены рецепты самых известных и простых в приготовлении татарских блюд.

- Татарская кухня: бэлиши, эчпочмаки, чэк-чэк и другие блюда
- Салаты и закуски
- Салат из помидоров и огурцов
- Салат из свежих огурцов
- Салат овощной
- Салат из свеклы
- Салат из моркови, репы и яблок
- Салат из моркови и щавеля
- Салат из протертой редьки
- Салат из редьки с обжаренным луком
- Салат из свеклы с черносливом
- Салат из свеклы с орехами
- Салат из моркови с орехами
- Салат из моркови с фруктами
- Салат из свежей капусты
- Салат из свеклы и капусты
- Домашний салат
- Мясной салат с яблоками
- Салат из утки
- Салат из баранины
- Салат с сельдью
- Паштет из репчатого лука
- Телятина маринованная
- Картофельный салат с отварной рыбой
- Салат мясной с овощами и катыком
- Задняя ножка молодого барашка заливная
- Сельдь по-домашнему
- Заливная рыба ломтиками
- Холодное отварное мясо с грибами и огурцами
- Калжа горячая с костью
- Рыба в сметане
- Солонина запеченная
- Засушенная говядина или конина
- Луковая икра
- Супы
- Суп с мясом и овощами
- Щи из свежей капусты с курицей

- Суп из кишок
- Суп-лапша с бараниной
- Суп-лапша со шкварками
- Суп-лапша с капустой
- Густой суп
- Суп-лапша с курицей
- Салма с луком и морковью
- Суп из конины с гороховой салмой
- Шакерт салмасы – ученическая салма
- Пшенный суп с мясом
- Суп гречневый с мясом в чугуне
- Суп с пшеном и говяжьими костями
- Суп из баранины с салмой
- Полбенный суп с гусем
- Молочный суп с пшеном
- Щи зеленые из подорожника
- Окрошка по-татарски
- Умач – затируха
- Суп из хлеба
- Блюда из мяса и субпродуктов
- Мясо по-казански
- Мясо с овощами
- Куллама
- Обжаренное мясо
- Кыздырма
- Мясо с картофелем
- Бастырма
- Тулма – голубцы
- Жаркое из говядины с картофелем
- Жаркое «Казань»
- Баранина или телятина по-казански
- Бешбармак
- Тостик-грудинка
- Казылык горячий
- Мясо в тесте
- Говядина или конина отварная
- Азу
- Жаркое из говядины
- Фаршированная лопатка барашка
- Говядина с картофелем
- Тушеная баранина
- Бельдеме (седло барашка)
- Котлеты из баранины
- Баранья голова

- Шашлык любительский
- Каурма шурба
- Рубец
- Куырдак мясной
- Куырдак с бараньей печенью
- Куырдак из кролика или курицы
- Фаршированная курица с молоком
- Блюда из птицы
- Цыпленок, жаренный во фритюре
- Курица жареная
- Лапша с птицей
- Индейка жареная фаршированная
- Курица по-татарски
- Курица в сметане
- Гусь жареный
- Гусь, жаренный с яблоками
- Гусь, фаршированный картофелем
- Гусь, фаршированный крупой
- Блюда из рыбы
- Рыба тушеная
- Судак заливной
- Судак, запеченный в сметане
- Судак, панированный в сухарях
- Котлеты из рыбы
- Холодец из рыбы
- Судак в тесте
- Рыбное тэбэ (по-деревенски)
- Лещ, жаренный целиком
- Щука фаршированная
- Карась по-домашнему
- Стерлядь по-волжски
- Сазан жареный
- Сазан фаршированный
- Форель жареная
- Блюда из овощей и фруктов
- Картофель печеный
- Картофель тушеный
- Картофель отварной
- Картофель отварной со специями
- Картофель отварной обжаренный
- Молодой картофель, тушенный в сливках
- Репа отварная
- Овощи на вертеле
- Картофель отварной в мундире

- Отварной картофель с маслом и чесноком
- Молодой картофель с сыром и кислым молоком
- Картофель, запеченный с молоком и сыром
- Печеный картофель
- Картофельная запеканка с брынзой
- Тушеная капуста с яблоками
- Тушеная морковь с рисом
- Пюре из гороха с вермишелью или салмой и луком
- Яблоки печеные с орехами и изюмом
- Яблоки печеные с творогом
- Яблоки или груши, тушенные со сливками и орехами
- Чернослив, фаршированный яблоками
- Виноград с овсяными хлопьями
- Абрикосы с творогом
- Дыня с сахаром
- Свекла отварная
- Айва печеная
- Грибы в сметане
- Долма овощная по-татарски
- Тыква жареная
- Тыква печеная
- Тыква тушеная
- Тыква, тушенная в молоке
- Тыква, тушенная с жареным луком
- Зерна со сливочным маслом
- Турнияз
- Пшено со сметаной
- Пшено с изюмом
- Пловы и каши
- Плов из замоченного риса
- Плов любительский
- Плов холодный
- Плов на морковном соке
- Плов из курицы
- Плов с цыпленком
- Плов с картофелем
- Каша манная с яблоками
- Каша рисовая со сливами
- Каша рисовая с вишней
- Каша рисовая с сухофруктами
- Каша манная со сладким соусом
- Каша манная с морковью
- Запеканка манная с яблоками
- Запеканка манная с изюмом

- Запеканка рисовая с яблоками
- Блюда из молока
- Кумыс
- Катык (простокваша из топленого молока)
- Сузьма (процеженный катык)
- Катык с вишней
- Катык с чесноком
- Катык с укропом
- Айран
- Пахта
- Каймак
- Овощной суп с зеленым луком и катыком
- Татарская окрошка с говядиной и катыком
- Окрошка с бараниной, яйцом и катыком
- Суп из простокваши с зеленью и перцем
- Свекольный суп с яйцом и катыком
- Суп из пахты со свеклой, изюмом и медом
- Холодный суп из пахты с яблоками и зеленью
- Творожная масса обыкновенная
- Творожная масса с изюмом
- Творожная масса с морковью
- Творожная масса с медом
- Выпечка
- Торт из сухарей
- Медовый торт
- Пирог с клубничным вареньем
- Сарай-бэлиш (пирог с орехами)
- Пахлава слоеная
- Пахлава сдобная
- Бармак – пальчики
- Урама (спираль)
- Юка
- Горабия
- Розы
- Чэк-чэк с орехами
- Трубочки масленые
- Коврижки
- Хворост
- Печенье с творогом
- Пирожное из черного хлеба
- Хворост на желтках
- Творожное печенье «Эчпочмак»
- Печенье лимонное
- Печенье «Орех»

- Печенье «Геркулес»
- Кеспе баурсак
- Ши баурсак (баурсаки из пресного теста)
- Баурсак
- Шелпек
- Катлама из пшеничной муки
- Куптерма из гороховой муки
- Баурсаки
- Домалак баурсак
- Булки к чаю
- Бублики с маком
- Шишара – фигурные бублики
- Катлама с маком
- Варенье, помадки, мармелад, напитки
- Варенье из моркови
- Варенье из яблок
- Варенье из черноплодной рябины
- Пастила
- Повидло
- Пастила из печеных яблок
- Татлы (домашняя помадка)
- Помадка из ягод и взбитых яиц
- Кисло-сладкая помадка
- Помадка из конопли
- Мармелад из яблок
- Мармелад из слив
- Мармелад из груш
- Мармелад из малины
- Мармелад из крыжовника и смородины
- Мармелад из тыквы
- Молочный кисель
- Кисель из клубники, земляники, малины
- Яблочный кисель
- Вишневый кисель
- Овсяный кисель
- Компот или кисель из щавеля
- Компот из яблок или груш
- Компот из чернослива, изюма и кураги
- Медовый напиток со сливками
- Морковный напиток с клюквой и сахаром
- Виноградно-апельсиновый напиток
- Лимонный сок со сливами
- Напиток «Экзотика»
- Минеральная вода с сиропом и мороженым

- Сладкий лимонный напиток с мороженым

Татарская кухня: бэлиши, эчпочмаки, чэк-чэк и другие блюда

Салаты и закуски

Салат из помидоров и огурцов

100 г помидоров, 100 г огурцов, 50 г растительного масла, 10 г уксуса, соль, перец, 20 г зелени укропа и мяты, 20 г репчатого лука.

1-й способ

Помидоры и огурцы нарезать ломтиками, лук репчатый кольцами. Посолить, поперчить, полить уксусом, растительным маслом, посыпать укропом или сушеной мятой и тщательно перемешать.

2-й способ

Нарезанные кружочками помидоры и огурцы рядами уложить в салатницу. Сверху положить нарезанный кольцами репчатый лук. Посолить, поперчить, полить растительным маслом. Украсить зеленью.

Салат из свежих огурцов

500 г огурцов, 50 г репчатого лука, 40 г растительного масла (сметаны или майонеза), соль, перец.

Огурцы хорошо обмыть. Нарезать кружочками толщиной примерно в 1 см. Уложить в глубокую тарелку. Посолить, поперчить. Посыпать мелко нашинкованным луком. Полить растительным маслом, сметаной или майонезом и тщательно перемешать.

Салат овощной

100 г помидоров, 100 г огурцов свежих, 70 г репы, 30 г репчатого лука, 30 г растительного масла (или сметаны), соль, перец.

Отварить репу, охладить и очистить от кожуры. Огурцы и помидоры промыть в холодной воде (огурцы очистить от кожуры), нарезать кружочками, репу – ломтиками. Все овощи уложить в глубокую посуду (не смешивая). Посолить, поперчить. Посыпать мелко нашинкованным репчатым луком. Полить растительным маслом или сметаной, перемешать.

Подавать к столу, предварительно выдержав в холодильнике полчаса.

Салат из свеклы

500 г свеклы, 70 г сахарного песка (или меда), 200 г изюма, 150 г сметаны или катыка, соль, перец по вкусу.

Свеклу отварить, охладить, очистить от кожуры и нарезать кружочками. Посыпать сахаром. Посолить, поперчить. Заправить катыком или сметаной.

Отдельно подать процеженный свекольный отвар.

Свеклу можно нашинковать мелкой соломкой. Положить мед и изюм. Сверху полить сметаной.

Салат из моркови, репы и яблок

200 г моркови, 200 г репы, 150 г яблок, 1 лимон, 15 г зеленого лука, 80 мл растительного масла, зелень петрушки или укропа, соль.

Репу и морковь натереть на крупной терке, яблоки и зелень мелко нарезать.

Все смешать, посолить, заправить лимонным соком (можно положить и натертую цедру) и растительным маслом.

Салат из моркови и щавеля

200–250 г моркови, 150 г щавеля, 100 г яблок, 60 г соленых огурцов, 50 г репчатого лука, 80 г редиса, 80 мл растительного масла, зелень укропа, соль.

Обмытый и обсушенный щавель мелко изрубить, добавить натертые морковь, яблоко, лук.

Добавить нарезанный соломкой соленый огурец.

Заправить растительным маслом, выложить в салатник и украсить зеленью укропа и редисом.

Салат из протертой редьки

200 г черной редьки, 100 г моркови, 100 г свеклы, 50 г репчатого лука, 50–60 мл растительного масла, черный молотый перец, соль.

С некрупных круглых корнеплодов удалить ботву и корневые побеги, тонко срезать кожицу и обмыть холодной водой.

Подготовленную редьку натереть на крупной терке, положить в салатник или глубокую тарелку, посыпать солью, черным молотым перцем, заправить растительным маслом и поставить на 5–10 минут в холодное место.

Затем добавить в охлажденную редьку отварные натертые морковь, свеклу и мелко нашинкованный репчатый лук.

Салат из редьки с обжаренным луком

200–250 г редьки, 150 г репчатого лука, 100 мл растительного масла, зелень петрушки и укропа, соль.

Овощи обработать.

Лук нарезать соломкой, обжарить на растительном масле до золотистого цвета.

Редьку натереть на мелкой терке, соединить с обжаренным луком, посолить, перемешать.

Готовое блюдо переложить в салатник, посыпать зеленью.

Салат из свеклы с черносливом

200–250 г свеклы, 100 г чернослива, 1/3 лимона, 150 г сметаны, сахар, соль.

Свеклу натереть на крупной терке, промытый и замоченный чернослив без косточек нарезать кусочками, все перемешать, сбрызнув соком лимона, посолить по вкусу, заправить сметаной и сахаром.

Салат из свеклы с орехами

300 г свеклы, 80 г грецких орехов, 20 г чеснока, 200 г майонеза, соль и сахарный песок по вкусу.

Свеклу сварить. Очистить от кожуры. Нашинковать мелкой соломкой или натереть на терке с крупными отверстиями. Грецкие орехи растолочь в ступке.

Свеклу, орехи и тертый чеснок положить в неглубокую посуду. Добавить немного соли, майонеза, сахарного песка, хорошо перемешать, уложить в салатник и подать на стол.

Салат из моркови с орехами

200 г моркови, 50 г грецких орехов, 20 г сахарного песка, 100 г майонеза, соль, чеснок по вкусу.

Сырую морковь нашинковать соломкой или натереть на терке. Подсушенные грецкие орехи растолочь в ступке. Морковь и орехи положить в неглубокую посуду, добавить сахарного песка, немного соли, майонеза. Все хорошо перемешать. Уложить горкой в салатник и подать на стол.

В салат можно добавить тертый чеснок.

Салат из моркови с фруктами

200 г моркови, 50 г сахарного песка (или меда), 100 г фруктов (ошпаренный кипятком изюм, мелко нарезанная курага или чернослив без косточек, очищенные яблоки), 100 г сметаны или катыка, 15–20 г зелени петрушки и укропа.

Сырую морковь мелко нашинковать соломкой или кубиками или же натереть на терке. Положить в неглубокую посуду. Добавить сахарный песок (или мед) и фрукты. Все хорошо перемешать. Уложить в салатник. Сверху залить сметаной или катыком. Украсить зеленью.

Салат из свежей капусты

100 г капусты, 15 г сахарного песка, 30 г моркови, 40 г яблок, 30 г изюма, 20–25 г растительного масла, соль по вкусу, 5 г лимонной кислоты.

Белокочанную капусту обработать, промыть холодной водой, разрезать на четыре части, удалить кочерыжку и нашинковать мелкой соломкой. Посолить. Положить немного лимонной кислоты.

Слегка протереть так, чтобы из капусты не вышло много сока. Затем посыпать сахарным песком, заправить растительным маслом, перемешать и поставить на 10–15 минут на холод. В салат можно добавить мелко нашинкованную соломкой морковь, яблоки или промытый горячей водой изюм. Все хорошо перемешать и уложить горкой в салатник.

Салат из свеклы и капусты

200 г свеклы, 300 г белокочанной капусты, 30 мл растительного масла, 20 мл лимонного сока, сахар, соль.

Свеклу хорошо промыть в холодной воде, обтереть и испечь в духовке, остудить.

Тонко нашинковать свежую белокочанную капусту, посолить и перетереть руками, смешать с нарезанной печеной свеклой.

Добавить сахар, разведенный водой лимонный сок и заправить растительным маслом.

Домашний салат

200 г отварного мяса (говядины или баранины), 120 г соленых огурцов, 120 г зеленого горошка, 3–4 яйца, 100–120 г консервированных яблок, 80 г чернослива, 200 г майонеза, 5 г листиков свежей мяты, черный молотый перец, соль.

Холодное отварное мясо, соленые огурцы, очищенные от кожицы и семян, нарезать мелкими кубиками. Чернослив, тщательно вымытый и ошпаренный кипятком, нарезать тонкой соломкой. Положить продукты в глубокую посуду, добавить зеленый горошек, соль, черный молотый перец и измельченные консервированные яблоки.

Все хорошо перемешать, выложить в салатник и выдержать 15–20 минут в холодном месте.

Перед подачей украсить четвертинками сваренных вкрутую яиц и листиками свежей мяты.

Мясной салат с яблоками

500 г говядины, 500 г картофеля, 250 г зеленого горошка в стручках, 50 г моркови, 10 г корня петрушки, 5 г корня сельдерея, 200 г соленых огурцов, 200 г маринованного красного сладкого перца, 400 г яблок, 3 яичных желтка, 25 г готовой горчицы, 50 мл растительного масла, 25 мл уксуса или лимонного сока, зелень петрушки или укропа, черный молотый перец, соль.

Мясо отварить и нарезать мелкими кубиками.

Картофель, сваренный в кожуре, очистить и тоже нарезать кубиками.

Смешать мясо и картофель с отваренным горошком, с сырыми, натертыми на терке морковью, петрушкой и сельдереем, а также с мелко нарезанными огурцами и маринованным красным сладким перцем.

Очищенные яблоки натереть на терке и добавить в последнюю минуту.

Все это перемешать, посолить, поперчить и добавить растительное масло и уксус или лимонный сок.

Салат из утки

350 г отварного мяса утки, 200 г отварного картофеля, 150 г свежих огурцов, 300 г майонеза, соль.

Мясо утки нарезать маленькими кусочками, очищенный картофель и огурцы нарезать кубиками.

Все смешать с майонезом, слегка посолив.

Салат из баранины

300 г вареной баранины, 150 г картофеля, 100 г моркови, 100 г свежих огурцов, 100 г репчатого лука, 2 яйца, 150 г сметаны, зелень укропа, черный молотый перец, соль.

Картофель и морковь по отдельности отварить в кожуре, очистить и нарезать кубиками; мясо отварить и нарезать тонкими кусочками; огурцы и репчатый лук мелко нарубить; сваренные вкрутую яйца очистить и нарезать дольками.

Подготовленные продукты смешать, посолить и поперчить.

Затем уложить горкой в салатник, украсить кружками свежего огурца и помидора, дольками яиц, полить сметаной и посыпать измельченной зеленью укропа.

Салат с сельдью

1 сельдь, 60–80 г свеклы, 150 г картофеля, 100 г яблок, 3 яйца, 100 г сметаны, 15 мл лимонного сока или уксуса.

Сельдь очистить, нарезать небольшими кусочками.

Маринованную свеклу, вареный картофель, свежие яблоки, белки сваренных вкрутую яиц мелко нарезать, смешать с сельдью.

Желтки яиц растереть со сметаной, добавить лимонный сок или уксус.

Этой заправкой полить нарезанные овощи и перемешать.

Паштет из репчатого лука

150 г репчатого лука, 3 яйца, 60 г топленого сала, 300–350 мл молока, 60 г дрожжей, 50 г белых толченых сухарей, черный молотый перец, соль.

Лук измельчить, обжарить в растопленном сале, смешать с толчеными сухарями, молоком, в котором растворены дрожжи, специями и выдержать эту массу на огне до загустения.

Яйца отварить вкрутую, желтки растереть и добавить в полученную массу.

Паштет подать на тарелке, украсив измельченными белками.

Телятина маринованная

1 кг телятины, 25 г топленого масла, 60 г копченого бараньего сала, 250 мл воды, 250 мл уксуса, 50 г моркови, 50 г репчатого лука, 10 г корня петрушки, лавровый лист, душистый перец, соль.

Воду вскипятить с приправами, охладить, добавить уксус.

Вокруг телятины уложить нарезанные овощи, залить маринадом так, чтобы мясо было покрыто им наполовину.

Сверху положить груз и поставить в холодильник на двое суток, периодически переворачивая мясо.

Затем мясо вынуть из рассола, вытереть досуха чистой тканью, нашпиговать копченым бараньим салом, посолить, обжарить, подлить немного маринада, положить лук и под крышкой тушить до мягкости.

Готовое мясо охладить, нарезать тонкими ломтями, уложить на блюдо.

Картофельный салат с отварной рыбой

200 г отварного картофеля, 30–40 г репчатого лука, 150 г филе отварной рыбы (трески, минтая, хека), 50–60 мл растительного масла, черный молотый перец, соль.

Картофель отварить в мундире, дать ему остыть, затем очистить от кожицы, нарезать небольшими кубиками и положить в глубокую посуду.

Филе рыбы очистить от мелких косточек и измельчить, репчатый лук очистить от шелухи, обмыть холодной водой и мелко нашинковать.

Смешать ингредиенты с картофелем, заправить солью, черным молотым перцем и растительным маслом.

Перед подачей выдержать 10–15 минут в холодном месте.

Салат мясной с овощами и катыком

100 г баранины, 1 яйцо, 2 картофелины, 1 морковь, 1 свежий огурец, 1 свежий помидор, 1 небольшая луковица, 1 стакан катыка, соль.

Отварить картофель и морковь в кожуре, очистить и нарезать средними кубиками. Так же нарезать отварное мясо, свежие огурцы, помидор. Мелко нарубить репчатый лук. Вареное яйцо нарезать дольками.

Все продукты соединить, заправить солью и хорошо перемешать.

Салат выложить в посуду горкой, украсить кусочками свежего огурца и помидора, дольками яйца.

Затем заправить катыком и посыпать рубленой зеленью.

Задняя ножка молодого барашка заливная

1 задняя ножка барашка, 50 г репчатого лука, 200 г моркови, 2–3 г корня петрушки, 30 г желатина, лимонный сок или лимонная кислота, соль.

Влить в кастрюлю холодную воду (750–800 мл), поставить на огонь и довести ее до кипения, затем посолить и прибавить репчатый лук, разрезанный пополам, морковь и корни петрушки.

Зачистить от пленок и сухожилий ножку барашка, положить в кипящий овощной бульон и варить до готовности.

Готовую ножку вынуть из бульона и дать остыть.

Бульон процедить через сито и отмерить 250 мл (если бульона окажется меньше, долить горячей воды). Добавить желатин, предварительно замоченный на 1–2 часа в холодной воде, и лимонный сок или раствор лимонной кислоты в воде.

Размешать бульон и поставить на холод, чтобы желе застыло.

Готовое желе нарезать небольшими кубиками, а мясо – тонкими ломтиками.

Уложить ломтики мяса на блюдо и украсить кусочками нарезанного желе, ломтиками лимона, редисом и веточками петрушки.

Сельдь по-домашнему

800 г филе сельди, 40 мл уксуса, 3–4 лавровых листа, 200 г репчатого лука, 150–160 мл растительного масла, 180–200 г готовой горчицы, черный молотый перец.

Сельдь выпотрошить и вымочить в холодной воде. Если рыба очень соленая, ее следует вымочить в крепком чае, холодном молоке или воде 1 час.

Вымоченную сельдь положить на доску, снять с нее кожу, пластовать, удалить позвоночную и реберные кости и нарезать подготовленное филе кусками шириной около 2 см.

Затем сложить куски филе в фарфоровую посуду и добавить уксус, черный молотый перец, лавровый лист, мелко нашинкованный репчатый лук, растительное масло. Все хорошо перемешать, добавить готовую горчицу, еще раз перемешать и поставить в холодное место на 1 час.

Приготовленную таким образом сельдь уложить горкой в селедочницу или салатник.

Заливная рыба ломтиками

1,5 кг рыбы, 50 г моркови, 50 г репчатого лука, 10 г корня петрушки, 15–20 г зелени петрушки, 2–3 яйца, 30 г консервированного зеленого горошка, 1 л рыбного бульона, 40 г желатина, 2 лавровых листа, 10 горошин душистого перца, соль.

Сварить бульон из овощей и специй и в кипящий бульон положить очищенную рыбу. Дать закипеть на сильном огне, затем убавить огонь и варить рыбу до готовности, не давая воде кипеть.

Сваренную рыбу положить в холодную подсоленную воду и, когда остынет, нарезать тонкими широкими кусками.

Желатин залить холодным бульоном (120 мл) и поставить в теплое место для растворения.

Бульон из-под рыбы продолжать выпаривать до тех пор, пока не останется 1 л жидкости. С процеженного бульона снять жир и сразу же смешать с растворенным желатином.

Хорошо размешать и 1/3 всего количества вылить на большой эмалированный противень.

На полузастывшее желе разложить ломтики рыбы, украсить каждый кружком сваренного вкрутую яйца, зелеными горошинами, зелеными веточками петрушки и нарезанной в виде звездочек вареной морковью из рыбного бульона.

Сверху залить оставшимся полузастывшим рыбным желе, дать хорошо застыть.

Обрезать вокруг каждого ломтика застывшее желе, все ломтики положить «чешуей» на узкое длинное блюдо.

Холодное отварное мясо с грибами и огурцами

300 г отварной говядины, 150 г свежих белых грибов, 200 г маринованных огурцов, 50 г репчатого лука, 50 г рубленой зелени петрушки или укропа, 120 мл растительного масла, 50 мл 3 %-ного уксуса, 5 г сахара, 5 г готовой горчицы, соль.

Мясо нарезать тонкими ломтиками. Отваренные белые грибы и огурцы нарезать соломкой, лук и петрушку тонко нашинковать и положить горкой на ломтики мяса.

Хорошо взбить растительное масло с приправами и залить мясо. Блюдо выставить на холод.

Калжа горячая с костью

500 г говядины или конины (грудинки и покромки), 400 г баранины (корейки, грудинки), соль, перец по вкусу, 1 лавровый лист. ***Для гарнира:*** *300 г соленых огурцов и помидоров, 300 г квашеной капусты, 200 г маринованного лука, горчица и хрен по вкусу.*

Грудинку или покромку порезать с костью на куски по 75–100 г, погрузить в кастрюлю, залить горячей водой и поставить на огонь. Когда закипит, добавить соль, перец и довести до готовности, положить лавровый лист и варить еще 2–3 минуты. Готовую калжу вынуть из кастрюли шумовкой и выложить горкой на тарелку.

В качестве гарнира подать соленые огурцы и помидоры, квашеную капусту, маринованный лук, горчицу и хрен.

Рыба в сметане

1 кг филе рыбы (судака или щуки), 100 мл растительного масла, 60 г пшеничной муки, 600 г сметаны, 300 г жареного репчатого лука, черный молотый перец, соль.

Обработанного судака или щуку (филе) нарезать поперек кусками шириной около 5–6 см, затем посолить, поперчить, панировать в муке и обжарить на масле с обеих сторон.

Обжаренную рыбу залить сметаной, посыпать мелко нашинкованным и обжаренным на масле репчатым луком, а затем поставить в духовку на 7–10 минут.

Готовую рыбу переложить на блюдо и посыпать измельченной зеленью укропа.

Солонина запеченная

2 кг говяжьей или бараньей солонины, 3–4 л холодной воды, черный молотый перец по вкусу. ***Для гарнира:*** *600–800 г квашеной капусты, маринованных огурцов, соленых помидоров.*

Мякоть солонины нарезать кусками по 500–600 г, положить в кастрюлю, залить холодной водой и варить до готовности при слабом кипении. Готовое отварное мясо положить на сковороду и запечь в духовке. Запеченное мясо разрезать пополам и нарезать на ломтики поперек волокон. Затем охладить и уложить в тарелку, посыпав черным молотым перцем. Подавать с квашеной капустой, маринованными огурцами, солеными помидорами.

Засушенная говядина или конина

1 кг солонины или нежирной говядины (или конины), соль, молотый черный перец, горчица, 3 г чеснока или репчатого лука, 2 л холодной воды, 15 г жира для смазывания сковороды.

Это блюдо можно готовить как из свежего мяса, так и из солонины.

1-й вариант

Мякоть нежирной говядины или конины положить в кастрюлю, залить горячей водой и варить до полной готовности. Сваренное мясо вынуть из кастрюли. Не дав ему остыть, натереть солью, молотым перцем, готовой горчицей, затем положить в смазанную жиром сковороду, поставить на сутки в протопленную печь или на 5–6 часов в духовку и высушить.

2-й вариант

Жирную солонину, приготовленную из говядины или мяса жеребенка, предварительно вымочить. Для этого солонину тщательно промыть, зачистить, разрезать на куски весом 1 кг и залить холодной водой. Воду сменять 5 раз – через 1, 2, 3, 6, 12 часов, считая от начала вымачивания.

Вымоченную солонину отварить до неполной готовности, вынуть из кастрюли и обильно натереть молотым перцем и мелко нарубленным чесноком или луком. Затем мясо поставить в печь или духовку и высушить.

Луковая икра

300 г репчатого лука, 30 г сладкого перца, 80 г моркови, 60 г белого хлеба, 80–100 г томата-пюре, 80 мл растительного масла, 25 мл уксуса, зелень укропа, соль.

Репчатый лук, сладкий перец мелко нарезать, морковь натереть на терке.

Лук и перец обжарить, добавить морковь, томат-пюре, тертый хлеб и тушить до готовности.

В конце тушения икру заправить солью и уксусом.

Икру охладить, оформить зеленью укропа.

Супы

Суп с мясом и овощами

500 г мяса баранины или говядины, 200 г моркови, 200 г картофеля или болгарского перца (по желанию), 500 г капусты, 150 г лука репчатого, 150 г помидоров, 75 г жира, 1 пучок зелени петрушки, 30–40 г сметаны или кислого молока, соль, перец и чеснок по вкусу.

Сварить бульон. Мясо можно предварительно обжарить. Мелко нарезанную капусту и морковь опустить в кипящий бульон. За 15 минут до готовности добавить свежие помидоры. По вкусу положить соль, специи.

Перед подачей на стол заправить кислым молоком или сметаной, зеленью и чесноком. В суп можно добавить картофель или болгарский перец.

Щи из свежей капусты с курицей

125 г капусты свежей, 80 г картофеля, 25 г лука репчатого, 25 г моркови, 10 г масла сливочного, 50 г курицы, 2 г чеснока, соль.

В кипящий куриный бульон положить нашинкованную капусту и картофель, нарезанный дольками, и варить до готовности. В конце варки щи заправить пассерованным луком и морковью и посолить. При подаче в тарелку положить кусок курицы. Отдельно подать дольку чеснока.

Суп из кишок

100–150 г говяжьих или бараньих кишок, 70–80 г клецок из пшеничной или гороховой муки, 30 г лука, 100–150 г картофеля, 1 лавровый лист, соль, перец.

Кишки промыть холодной водой, растирая с солью, вывернуть, соскоблить слизь. Еще несколько раз основательно промыть под холодной струей.

Приготовленные кишки нарезать длиной в 2–3 см и сварить бульон. Добавить репчатый лук, соль, перец (по вкусу), лавровый лист. Готовый бульон заправить клецками. Подавать с катыком.

Суп-лапша с бараниной

1 кг баранины или говядины, 2 моркови, 1 луковица, 2 лавровых листа, 60 г теплого жира, 0,5 пиалы катыка, зелень укропа, соль, перец по вкусу. ***Для лапши:*** *1 пиала муки, 2 яйца, 50 мл воды, щепотка соли.*

Баранину нарезать на кусочки по 40–50 г, промыть, залить холодной водой и поставить на огонь. После закипания снять пену, варить еще 1–1,5 часа на медленном огне. Во время варки мяса приготовить тесто. В просеянную муку положить яйца, налить подсоленную воду, все тщательно перемешать. Дать тесту расстояться 30–40 минут, затем тонко раскатать, слегка подсушить и нарезать мелкой соломкой. За 20 минут до готовности в бульон опустить тонко нарезанную лапшу, слегка обжаренный лук, морковь и лавровый лист, довести все до готовности.

Суп-лапша со шкварками

100–150 г картофеля, 500 мл воды, 20 г моркови, 20 г репчатого лука, 50 г готовой лапши, 10 г топленого масла или шкварок, 30 г катыка, соль, перец по вкусу.

Налить в кастрюлю воды. Поставить на огонь. В закипевшую воду положить мелко нарезанные картофель и морковь и посолить. Когда картофель сварится, засыпать в кипящий бульон лапшу и кипятить до тех пор, пока она не всплывет. Суп поперчить и заправить шкварками или луком, поджаренным на топленом масле.

Такой суп подают с катыком!

Суп-лапша с капустой

150 г мяса говядины, баранины или конины с костью, 100 г картофеля, 100 г капусты, 20 г моркови, 20 г репчатого лука, 40 г лапши, 10 г топленого масла, 15–20 г корня петрушки, соль, перец по вкусу, 1 лавровый лист.

Сварить мясной бульон. В кипящий бульон положить очищенные и нарезанные овощи: капусту, картофель, лук, морковь, корень петрушки. Перед тем как овощи сварятся, прибавить лавровый лист и дать покипеть 3–4 минуты. Затем положить домашнюю лапшу. Когда лапша сварится, снять суп с огня. Нарезать сваренное в бульоне мясо, положить в тарелки, разлить суп и подать на стол.

Густой суп

110 г говядины, 15 г сливочного масла, 100 г муки пшеничной, 20 г лука репчатого, 10 г томата-пюре, 80 г редьки, 5 г чеснока, 2 г соды, 8 г уксуса (3 %-ного), 5 г перца молотого, зелень, соль.

Из пресного теста приготовить лапшу и отварить ее в подсоленной воде.

Приготовление соуса. Нарезанное маленькими кусочками мясо обжарить до образования коричневой корочки, положить туда нарезанные мелкими кубиками редьку, лук, добавить молотый перец и продолжить жарку. Затем положить томат-пюре, рубленый чеснок, влить бульон и довести до готовности.

При подаче подогретую лапшу залить соусом. В соус можно добавить болгарский перец. Отдельно подать уксус.

Суп-лапша с курицей

100 г курицы, 50–60 г лапши, 20 г моркови, 20 г лука, 10 г сливочного масла, соль, перец по вкусу.

Сваренный и процеженный куриный бульон поставить на огонь. После того как закипит, добавить в него тонко нарезанный кольцами репчатый лук, а через 2–3 минуты – кружочками вареную морковь. Прокипятить еще 2–3 минуты, затем положить масло, а потом заранее нарезанную лапшу. Как только лапша всплывет наверх, через 1–2 минуты суп будет готов.

Поскольку суп-лапша – это праздничное блюдо, лапша нарезается для него ромбиками или треугольниками.

Перед каждым гостем следует ставить тарелку с густой лапшой, а мясо курицы обычно используют для вторых блюд или закусок.

Салма с луком и морковью

1 кг баранины или говядины с костями, 3–4 л воды, 2 луковицы, 1 морковь, соль, специи, зелень по вкусу. ***Для салмы:*** *1 пиала муки, 2 яйца, 50 мл воды или бульона, щепотка соли.*

Мясо отделить от костей. Кости промыть, разрубить, положить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить на огонь. Костный бульон варится 2,5 часа. За 20 минут до готовности положить салму: из муки, яиц, подсоленной воды замесить тесто, раскатать его в сочень и нарезать на квадратики размером около 20 см. Отварить салму в бульоне, добавив резаный репчатый лук, морковь, заправить солью и лавровым листом. При подаче посыпать зеленью.

Суп из конины с гороховой салмой

100 г мяса конины, 20 г репчатого лука, 15 г моркови, 150 г картофеля, 10 г топленого масла, 50 г готовой салмы, 30 г катыка, соль, перец.

Жирную конину отделить от костей, мякоть мелко нарезать, положить в кастрюлю вместе с костями (разбить в нескольких местах) и поставить на огонь. Снимать появляющуюся при кипении пену. Перед тем как мясо сварится, добавить соль и продолжать варить. Готовое мясо вынуть из кастрюли. Процедить бульон и снова поставить на огонь. В кипящий бульон положить картофель, лук, морковь. Перед тем как сварятся овощи, мясо положить в бульон и вскипятить. Затем засыпать в кастрюлю салму из гороховой муки. Суп готов, когда всплывет салма. Подавать на стол с катыком.

Шакерт салмасы – ученическая салма

100 г мяса говядины или баранины, 300 мл воды, 150 г картофеля, 20 г моркови, 20 г репчатого лука, 50 г салмы, соль, перец горошком, 1 лавровый лист.

Говядину или баранину разрубить по одному куску (с косточкой) на порцию. Мясо залить холодной водой и медленно варить. В процессе варки не следует снимать пену и жир. Добавить соль, картофель целыми клубнями, крупно нарезанную морковь и лук. Довести до полуготовности. Положить салму. Тесто для салмы приготовить обычное, но от жгутиков оторвать кусочки теста прямо над кипящим котлом. Размешать, добавить лавровый лист и перец. Проварить до всплывания салмы.

Пшенный суп с мясом

50 г говядины с костью, 150 г картофеля, 50–60 г пшена, 20 г моркови, 10 г топленого масла, 20 г репчатого лука, соль и перец по вкусу.

Говядину обмыть, мелко нарезать, положить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить на огонь. Перед тем как мясо сварится, положить в кастрюлю заранее перебранную и промытую пшенную крупу, затем мелко нарезанную морковь, картофель, лук, масло, добавить соль, перец и продолжать варить.

Суп гречневый с мясом в чугуне

150 г мяса говядины, баранины или конины, 300–400 мл воды, 70 г гречневой крупы, соль и перец по вкусу, 15 г зеленого лука или мяты (по желанию), 50 г катыка.

В чугун положить мелко нарезанное мясо, хорошо промытую гречневую крупу. Добавить соль, перец. Залить водой и поставить в протопленную печь.

Готовый суп по желанию можно посыпать мелко нарезанным зеленым луком или мятой.

Отдельно подать катык.

Суп с пшеном и говяжьими костями

400 г пшена, 2,5 л воды, 1 кг говяжьих костей, 100 г моркови, 50 г репчатого лука, 50 г топленого масла, 30 г соли, зелень по вкусу.

Промытые и разрубленные кости положить в кастрюлю, залить холодной водой и варить на медленном огне 1,5 часа. Готовое мясо вынуть и нарезать на кусочки, а бульон процедить. Засыпать пшено и варить еще 15–20 минут. Морковь и лук нарезать мелкими кубиками и, слегка поджарив на масле, добавить в бульон. Плотно закрыть крышку и варить 5–7 минут.

Перед подачей на стол посыпать зеленью.

Суп из баранины с салмой

150 г мяса баранины с костью, 250–300 мл воды, 15 г моркови, 15 г репчатого лука, 100 г картофеля, 40 г готовой салмы, 10 г топленого масла, соль, перец. ***Для салмы:*** *1 пиала муки, 2 яйца, 50 мл бульона, соль по вкусу.*

Баранину промыть, нарезать, положить в кастрюлю. Залить водой и поставить на огонь. Соль положить за 15–20 минут до того, как сварится мясо. Готовое мясо вынуть, бульон процедить и снова поставить на огонь. Добавить нарезанные кружочками морковь и лук, затем – картофель. Перед тем как сварится картофель, заложить салму и варить, пока она не всплывет.

Приготовление салмы. Насыпать в миску или на разделочную доску муку, выпустить яйца, положить по вкусу соль и, подливая остуженный бульон, замесить тесто как для лапши. Готовое тесто разрезать на куски по 100 г и раскатать в жгутики толщиной 1–1,5 см. Жгутик разрезать ножом или разорвать на кусочки величиной с кедровый орешек.

Полбенный суп с гусем

100 г гусятины, 500 мл воды, 50–60 г полбенной крупы, 150 г картофеля, 20 г моркови, 20 г репчатого лука, соль по вкусу.

Этот суп готовится в печи. Продукты нужно заложить одновременно и чугун закрыть крышкой. Мелко нарезать обработанную гусятину, положить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить на огонь. Перед тем как гусь сварится, в бульон добавить соль, заложить полбенную крупу и продолжать варить. Через 10–15 минут положить мелко нарезанный картофель, лук, морковь и варить до полной готовности.

Молочный суп с пшеном

450 г пшена, 1500 мл молока, 50 мл воды, 50 г сливочного масла, 10 г соли и сахара.

Промытое пшено положить в кипящее подсоленное молоко и кипятить 1–2 минуты, а затем убавить огонь и варить 15–20 минут. Перед окончанием варки добавить соль и сахар, а перед подачей на стол добавить масло.

Щи зеленые из подорожника

250 г подорожника, 300–400 мл воды, 75–100 г картофеля, 25 г репчатого лука, 25 г моркови, 30 г сметаны, 1 яйцо, 30–40 г топленого масла, соль и перец по вкусу.

Молодые листья подорожника промыть, ошпарить кипятком, мелко порубить, сложить на сковороду и тушить до готовности под крышкой, добавив немного масла. В бульон или воду положить крупно нарезанный картофель, дав покипеть немного, засыпать мелко нашинкованный репчатый лук, добавить масла, посолить, поперчить и довести до готовности. Переложить подорожник в готовые щи, заправить их сырым яйцом и перемешать. Щи подаются со сметаной.

Окрошка по-татарски

300–350 мл кваса, 80–100 г отварного мяса, 50 г репчатого лука, 50 г огурцов, 1 яйцо, 100 г катыка, 20 г укропа, 20 г пищевого льда, соль, сахар по вкусу.

Вареный яичный желток растереть с готовой горчицей, добавить сахар. Всю смесь положить в квас и поставить на холод.

Мелко нашинковать зеленый лук и растереть с солью.

Нарезать длинными полосками холодную отварную лапшу, свежие огурцы, нарубить яичный белок.

Продукты положить в холодный квас и посолить. Все хорошо перемешать и поставить на 30 минут на холод. Затем разлить окрошку в тарелки и посыпать мелко нарезанным укропом. Отдельно подать катык. По желанию можно положить пищевой лед.

Умач – затируха

40 г муки, 40 г бульона или воды, соль по вкусу.

Насыпать в миску просеянную муку (пшеничную, ржаную, гороховую, гречневую, овсяную). Сделать в середине углубление. Подлить бульона или воды. Тщательно перемешать. Образовавшуюся массу растереть пальцами до получения мелких шариков (чуть больше, чем горох). Готовый умач заложить в кипящий бульон. Чтобы шарики умача не слипались, надо класть его, растирая обеими руками, и варить помешивая. После того как умач всплывет наверх, варить суп еще 2–3 минуты.

Суп из хлеба

150 г хлеба, 300 мл воды, 1 яйцо, 30 г жареного репчатого лука, 15 г сливочного масла для жарения, 30 г катыка, 30 г сметаны, соль, перец по вкусу.

Черствый пшеничный хлеб нашинковать мелкими брусочками или кубиками и поджарить на масле. Отдельно вскипятить воду, добавить соль, перец, жареный репчатый лук, жареный хлеб и взбитое яйцо и кипятить 4–5 минут.

На стол подать в горячем виде.

Суп едят с катыком и сметаной.

Блюда из мяса и субпродуктов

Мясо по-казански

750 г баранины, 120 г конины, 120 г говядины, 1 л воды, 4–5 картофелин, 80 г репчатого лука, соль, пряная зелень по вкусу, 2–3 лавровых листа, 4–5 горошин черного перца. ***Для теста:*** *370 г пшеничной муки, 0,3 пиалы мясного бульона или воды, 2 яйца, 10 г соли.* ***Для подливы:*** *1 пиала бульона, 1–2 луковицы.*

Подготовленные и промытые куски мяса опустить в казан или кастрюлю с холодной водой, довести до кипения, убавить огонь, снять пену и при слабом кипении продолжать варить до готовности. За 30–40 минут до окончания варки в бульон добавить соль по вкусу, лавровый лист, головку репчатого лука, черный перец горошком.

Пока мясо варится, замесить тесто, дать ему расстояться 30–40 минут, затем раскатать скалкой в пласт толщиной 1–1,5 мм и нарезать квадратиками по 8 см. За полчаса до окончания варки в бульон можно опустить очищенный картофель, сварить его до готовности и вместе с мясом переложить в закрытую посуду.

В отдельную кастрюльку уложить нарезанный кольцами лук, соль, перец, пряную зелень, залить снятым с горячего бульона жиром, плотно накрыть крышкой и потомить. В кипящий бульон опустить нарезанное квадратиками тесто и варить до готовности, затем выложить его на плоское блюдо, сверху положить куски мяса (современные хозяйки предпочитают нарезать его ломтиками), а на него – томленный в жире лук кольцами. По краям блюда можно положить отварной картофель.

Мясо с овощами

100 г отварной говядины, 150 г отварного картофеля, 100 г овощного соуса. ***Для соуса:*** *35 г моркови, 35 г репчатого лука, 10 г сливочного масла, 20–30 г бульона, специи, соль по вкусу.*

Отварную говядину или баранину нарезать поперек волокон кусочками по 50 г. Картофель отварить целиком или половинками. В круглые или овальные фарфоровые блюда или сковороду положить картофель, мясо и сверху залить овощным соусом, закрыть и поставить на плиту или в духовку на несколько минут.

Подается на стол в горячем виде.

Так же готовятся курица, утка, кролик по-татарски.

Приготовление соуса. Морковь нарезать кружочками или в виде шестеренок, репчатый лук – кольцами. Овощи отварить в бульоне, в конце варки добавить соль, перец, лавровый лист, заправить сливочным или топленым маслом и затем подержать на огне еще 3–5 минут.

Куллама

100 г говядины, баранины или конины, 70–80 г салмы, 10 г отварной печени, сердца, почек (по желанию), 10 г топленого масла, 25–35 г репчатого лука, 15–20 г моркови, соль, специи по вкусу. ***Для 1,2 кг теста:*** *1 кг муки, 200 мл воды или остуженного бульона, 7 яиц, 30 г соли.*

Жирную говядину, баранину или конину промыть, отделить от костей, разрезать на куски по 300–400 г, положить в соленую кипящую воду и сварить. Мясо вынуть из бульона, остудить и нарезать тонкими кусками весом по 50 г поперек волокон.

Приготовить тесто: просеять муку, высыпать на доску горкой и в середине сделать углубление. Влить туда теплую воду или остуженный процеженный бульон, добавить яйца, соль и, постепенно перемешивая с мукой, замесить тесто. Тесто должно быть крутым и вязким.

Готовое тесто разделать на жгуты толщиной около 1,5 см, нарезать на орешки, каждому из которых придать форму ракушки (салмы). Можно также раскатать тесто толщиной 2 мм и нарезать на полоски шириной 3 см, из которых потом нарезать ромбики.

Подготовленные ракушки или ромбики отварить в подсоленной воде, добавить в салму топленое масло и откинуть на сито. В одну часть наваристого мясного бульона положить нарезанный колечками лук, кружочками морковь. Приготовленным таким образом соусом залить мясо, смешанное с салмой, накрыть посуду крышкой и тушить 15–20 минут. К мясу можно добавить отваренные печень, сердце, почки.

Обжаренное мясо

100 г отварного мяса баранины или говядины, 150 г картофеля, 35 г моркови, 35 г репчатого лука, 10 г топленого масла, 30 г бульона, 30 г муки для панировки, 1 лавровый лист, 5–6 горошин черного перца, соль по вкусу.

Мясо с костью промыть, нарезать кусками, посолить, поперчить, запанировать в муке, положить на сковородку и жарить, пока не зарумянится со всех сторон. Обжаренное мясо переложить в кастрюлю. В сковороду, где жарилось мясо, влить один стакан воды или бульона, вскипятить вместе с мясным соком, процедить и влить в кастрюлю с мясом. Налить в кастрюлю еще два стакана воды и тушить 30–40 минут на медленном огне.

На тушеное мясо положить нарезанный сырой лук с кружочками моркови и через 10 минут вареный картофель, разрезанный пополам, лавровый лист, 5–6 горошин перца и все это тушить на медленном огне еще 10–20 минут.

Мясо подается на стол в горячем виде.

Кыздырма

1 кг говядины, конины (можно взять баранину или гуся), соль, перец, 50 г топленого масла (говяжий или куриный жир).

Мясо (мякоть) нашинковать кусочками величиной с грецкий орех, посолить, поперчить и поставить на холод на 3 часа. Потом мясо жарить в полуфритюре – небольшом количестве жира. Поджаренное таким образом мясо можно хранить долго. Для этого готовую кыздырму следует положить в литровую или поллитровую банку, залить растопленным маслом и поставить на холод.

Мясо с картофелем

100 г отварного мяса говядины, баранины или свинины, 150 г картофеля, 35 г моркови, 35 г репчатого лука, 10 г топленого масла, 30 г бульона, 1 лавровый лист, соль, перец.

Мясо с костью или мякоть говядины, баранины или свинины промыть, нарезать кусками весом 400 г, залить водой, добавить соль, перец, лавровый лист и поставить варить. Готовое мясо вынуть, дать ему остыть, нарезать на мелкие кусочки по 50 г.

Очистить и промыть картофель, разрезать клубни пополам и сварить в подсоленной воде.

Приготовить овощной соус по-татарски: очищенную морковь нарезать тонкими кружочками, лук – кольцами, положить в сотейник, залить бульоном и поставить на огонь. Когда закипит, добавить по вкусу соль, перец горошком или молотый. За 5 минут до готовности положить лавровый лист, масло.

В глубокую сковороду сначала положить картофель, затем мясо. Все это залить соусом, закрыть и поставить тушить в духовку или на плиту.

Бастырма

800 г баранины (грудинки или окорока), 4 луковицы, 6–7 помидоров, 5–6 огурцов, 15–20 г зеленого лука, 12 г соли, перец по вкусу. ***Для маринада:*** *6 ст. л. 3 %-ного столового уксуса.*

Мякоть баранины нарезать по 5–6 крупных кусков на порцию, слегка отбить, посыпать солью, перцем, добавить нарезанный кружочками лук, залить уксусом и выдерживать на холоде 3–4 часа. Мясо нанизать на шпажки и жарить над горячими древесными углями, время от времени сбрызгивая все жиром.

Подавать с огурцами, помидорами, посыпав зеленым луком.

Тулма – голубцы

200 г капусты, 100–120 г мяса мякоти баранины, 15 г риса, 20 г лука (по желанию), 1–2 яйца, 20 г сливочного масла для жарения, 1–2 лавровых листа, соль, перец. ***Для соуса:*** *150 г топленого масла, 50–60 г томата-пюре или помидоров, 50 г сметаны, 20–30 г моркови, 20 г нарезанного лука, 50 мл воды, соль, перец по вкусу.*

Опустить листья капусты в кипящую подсоленную воду на 5–10 минут, прокипятить и откинуть на сито.

Жирную баранину или говядину с луком пропустить через мясорубку, посолить, поперчить и тщательно перемешать. Можно положить в фарш пассерованный лук.

На охлажденные листья капусты положить мясо с рисом и завернуть. Готовый голубец обмакнуть в размешанные сырые яйца. Голубцы слегка поджарить на горячей сковороде. Затем уложить в неглубокую посуду, залить специально приготовленным соусом, положить лавровый лист и тушить 30–40 минут.

Приготовление соуса. Растопить масло, положить нарезанный лук, морковь, помидоры или томат-пюре и поставить на огонь, через некоторое время добавить воду, соль, сметану, перец и варить 10–15 минут.

Готовые голубцы поливают соусом.

Жаркое из говядины с картофелем

100–150 г мяса говядины, 20 г масла сливочного, 150 г картофеля, 50–60 мл бульона, 40 г лука, 1 лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Мякоть говядины нарезать небольшими кусками и обжарить на сковороде. Затем положить пассерованный репчатый лук, на него нарезанный кружочками или брусочками картофель, снова сырой репчатый лук, шинкованный кольцами, масло, налить немного бульона, добавить лавровый лист, соль, перец. Сковороду закрыть крышкой и снова поставить на огонь.

Через 35–40 минут жаркое можно подать на стол.

Жаркое «Казань»

200 г мяса баранины, 150 г картофеля, 25 г репчатого лука, 20 г соуса, 50 г помидоров, 100 г бульона, 20 г жира, 20 г топленого масла, 20 г чернослива, соль и перец по вкусу, 1 лавровый лист.

Баранину (с костью или мякоть) нарезать на куски, слегка обжарить. Разрезанный на половинки картофель пожарить до полуготовности. Нашинкованный репчатый лук пассеровать. Чернослив промыть холодной водой. Подготовленные продукты сложить в маленький глиняный горшочек в следующем порядке: вначале баранина, затем – картофель, чернослив, лук, помидоры (или соус), топленое масло. Посолить, поперчить, добавить лавровый лист. Все это залить бульоном и поставить в духовку или на плиту на 40–50 минут.

Баранина или телятина по-казански

200 г мяса баранины или телячьей корейки, 300 мл бульона, 30 г репчатого лука, 15 г топленого масла, 30 г сметаны, 5 г чеснока, 150 г картофеля, соль, перец, 15 г зелени петрушки.

Баранью или телячью корейку разрезать на порционные куски (в порции должна быть одна или две косточки), натереть солью, перцем и зажарить на сильно разогретой сковороде до появления румяной корочки. Потом куски мяса переложить в глубокую сковороду, добавить бульон, пассерованный лук, сметану. Сверху уложить отдельно зажаренный картофель, закрыть крышкой и тушить до готовности.

Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью и чесноком и подать на стол в той же посуде.

Бешбармак

210 г баранины, 90 г картофеля, 30 г лука репчатого, 50 г муки, 1/4 яйца, 10 мл воды, 5 г масла сливочного, 150 мл бульона, соль, специи по вкусу, 20 г зеленого лука.

Реберную часть жирной баранины порубить на куски весом по 70 г и отварить в небольшом количестве воды с добавлением соли и специй.

Приготовить пресное тесто: в чистую посуду влить воды, добавить соль, сахар, яйцо, масло и все тщательно перемешать. В приготовленную смесь высыпать просеянную муку и замесить тесто так, чтобы оно не прилипало к рукам и легко отставало от стенок посуды.

Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 0,2–0,3 см, немного подсушить, нарезать полоски шириной до 3 см, а из них – ромбики. Отварив ромбики в бульоне или воде, отбросить их на дуршлаг и смазать сливочным маслом. Картофель, отваренный в мундире, очистить и нарезать кружочками толщиной 1,5 см. При подаче в тарелку положить отваренные ромбики, картофель, куски мяса, репчатый лук, нарезанный кольцами, или мелко нашинкованный зеленый лук и влить бульон.

Тостик-грудинка

1,5 кг бараньей грудинки, 2 луковицы, 2 помидора, 2 огурца, 0,5 пиалы маринованной капусты, перец по вкусу, ***Для солевого раствора:*** *15–20 г соли, 70–80 мл воды.*

С бараньей грудинки снять мясистую широкую покромку, которую нужно разрезать вдоль на две половинки, надеть на шпажки и обжаривать над раскаленными углями. В процессе жарки поливать солевым раствором. Обжаренную грудинку снять, разрезать на небольшие кусочки, посыпать нарезанным на кружочки луком, поперчить. Для гарнира использовать свежие овощи, маринованную капусту.

Казылык горячий

1 кг говядины или конины (желательно брюшина), 300 г говяжьих кишок, соль по вкусу, 300–400 г лука, 2–3 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 2–3 горошины черного перца.

Взять мясистый, жирный кусок говядины или конины, нарезать небольшими кусочками величиной с лесной орех или пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Добавить соль, перец, перемешать и поставить в холодное место на 1,5–2 суток. Затем в приготовленное мясо добавить по вкусу мелко порезанный лук и чеснок и снова перемешать. Этим фаршем наполнить хорошо обработанную и промытую говяжью кишку, концы завязать. Кишку положить в теплую подсоленную воду, куда добавить лавровый лист и 2–3 горошины черного перца. Варить до готовности.

Мясо в тесте

1,5 кг конины, 0,5 кг теста, соль, перец, 1 головка чеснока, 100–150 г жира, 60 г зелени петрушки или зеленого лука.

Мясо нарезать кусками, посолить, поперчить, обжарить с обеих сторон на сковороде в жире до образования коричневой корочки, после чего охладить, натереть толченым чесноком и завернуть в тесто из ржаной или пшеничной муки, положить на смазанную сковороду и поставить в протопленную печь или духовку. Запекать в течение 3–3,5 часов. Если тесто начинает подгорать, следует накрыть его влажной бумагой. Готовое блюдо предварительно охладить и затем мясо вынуть из теста.

Ароматное вкусное мясо нарезать поперек волокон. Подавать, накладывая вместе с кусочками теста, в котором запекалось мясо, посыпав зеленью петрушки или мелко нашинкованным зеленым луком.

Говядина или конина отварная

100 г отварного мяса говядины или конины, 350–400 мл воды, 30 г моркови, 30 г репчатого лука, 30 г хрена, соль, 2–3 горошины перца, 1 лавровый лист.

Нежирную часть говядины или конины положить в кастрюлю, залить горячей водой и поставить на огонь. Через 50–60 минут добавить морковь, репчатый лук и варить до готовности при слабом кипении. За 15–20 минут до конца варки добавить соль, перец горошком и лавровый лист.

Готовое мясо вынуть из кастрюли, охладить, нарезать тонкими ломтиками поперек волокон и уложить на тарелку.

К этому блюду рекомендуется подавать натертый хрен или соус со сметаной.

Азу

150–160 г говядины, баранины или молодой конины, 15 г топленого масла, 15 г томата-пюре или 1 мясистый помидор, 15–20 г жира, 400 мл бульона, 50 г соленых огурцов, 150 г картофеля, 35 г репчатого лука, соль, перец, 1 зубчик чеснока, 15 г зелени петрушки, 35 г моркови.

Мякоть говядины, баранины или молодой конины нарезать брусочками и обжарить на разогретой сковороде с жиром.

Обжаренные кусочки мяса сложить в кастрюлю, посолить, поперчить, положить нашинкованный обжаренный лук, залить бульоном, добавить ложку томата-пюре или порезанный свежий помидор и тушить в течение 30–40 минут.

Отдельно зажаренный до полуготовности крупными ломтями или кубиками картофель заложить в кастрюлю с мясом, добавить очищенные от кожи и зерен нашинкованные дольками и проваренные соленые огурцы и тушить до готовности на медленном огне.

Готовое азу перемешать, разложить на тарелки, посыпать зеленью, рубленым чесноком и подать на стол.

Азу из баранины можно тушить с морковью, нарезанной тонкими кружочками.

Жаркое из говядины

150 г мякоти говядины, 150 г картофеля, 10–15 г масла для жарки, 35 г моркови, 35 г репчатого лука, 50–60 мл бульона, соль, перец по вкусу.

Тонко нарезать говядину. Слегка посолить и обжарить в кипящем масле. Затем переложить в кастрюлю и закрыть крышкой.

Обжарить в масле нарезанную тонкими кружочками морковь. Добавить к ней нарезанный кольцами лук. Все переложить в кастрюлю с мясом, долить немного бульона, поставить на слабый огонь и тушить 10–15 минут.

К готовому жаркому подается отварной или жареный картофель.

Фаршированная лопатка барашка

баранья лопатка, 2–3 луковицы, 2–3 моркови, несколько ломтиков тыквы, 1 редька, 30 г сливочного масла, 3 помидора, 3 огурца, зелень петрушки, соль, перец по вкусу. ***Для котлетной массы:*** *100 г мяса баранины, 250 г пшеничного хлеба, 0,5 пиалы воды.*

На лопатке молодого барашка с внутренней стороны сделать два надреза и развернуть мякоть в обе стороны, слегка отбить, положить слой котлетной массы и смесь овощей (лук репчатый, морковь пассерованную, тыкву очищенную и нарезанную кубиками, редьку бланшированную). Все сбрызнуть растопленным сливочным маслом, посыпать специями, завернуть в виде рулета, перевязать шпагатом и запечь в жарочном шкафу до готовности. В процессе жарки поливать выделяющимся соком.

Говядина с картофелем

100 г отварной говядины, 150 г отварного картофеля, 100 г овощного соуса. ***Для соуса:*** *35 г моркови, 35 г репчатого лука, 10 г сливочного масла, 20–30 г бульона, специи, соль по вкусу.*

Отварную говядину нарезать поперек волокон кусочками по 50 г. Картофель отварить целиком или половинками.

В круглые или овальные металлические блюда или сковороду положить картофель, мясо и сверху залить овощным соусом по-татарски, закрыть и поставить на плиту или в духовку на несколько минут.

Подается на стол в горячем виде.

Приготовление соуса по-татарски. Морковь нарезать кружочками или в виде шестеренок, репчатый лук – кольцами. Овощи отварить в бульоне, в конце варки добавить соль, перец, лавровый лист, заправить сливочным или топленым маслом и затем подержать на огне еще 3–5 минут.

Тушеная баранина

800 г баранины, 300–500 мл воды, 60 г топленого масла, 1 морковь, 2 луковицы, 30 г томата-пюре, 20 г зелени петрушки, соль, специи по вкусу, бульон. ***Для гарнира:*** *500 г картофеля, 300 г отварного гороха.*

Мясо нарезать мелкими кусочками и обжарить вместе с луком, морковью, томатом-пюре, затем добавить немного бульона, специи и тушить до готовности. Готовое мясо посолить и посыпать зеленью. На гарнир подать отварные картофель и горох.

Бельдеме (седло барашка)

седло барашка, 2 ст. л. топленого жира, 2 огурца, 2 помидора, 15 г соли, по 20 г зелени петрушки и зеленого лука, перец по вкусу. ***Для гарнира:*** *1 пиала риса, 2 ч. л. сливочного масла, щепотка соли.*

Из туши молодого барашка по позвоночнику вырезать поясничную кость, не разрубая на две половины, срезать пашину, натереть солью и перцем, обжарить в жире в жарочном шкафу. Готовое мясо срезать с позвонков, нарезать ломтиками, украсить помидорами, огурцами, посыпать зеленью.

На гарнир подать рассыпчатый рис.

Котлеты из баранины

170 г баранины, 30 мл молока, 2 яичных желтка, 1 яйцо, 20 г масла сливочного, 30 г булки, 3 г зелени петрушки, соль, перец. ***Для панировки:*** *5 г муки, четверть яйца, 5 мл молока, 1 ст. л. топленого масла для жаренья.* ***Для гарнира:*** *100 г маслин, 40 г зеленого горошка, 1 ч. л. рубленой зелени, 50 г патиссонов, 10 мл масла для поливки, 50 г картофеля фри, специи, соль.*

Мясной фарш с добавлением молока и желтков разделать на лепешки; в середину каждой положить дольку сваренного вкрутую яйца, посыпанного зеленью. Формовать зразы; смазать их желтком, панировать и жарить во фритюре. До полной готовности довести котлеты в жарочном шкафу. Подавать на крутонах с овощным гарниром и зеленью.

Баранья голова

баранья голова, 1 луковица, 2–3 моркови средних размеров, соль, перец, 1–2 лавровых листа, 150 г жира или растительного масла для жарки.

Баранью голову ошпарить кипятком, очистить от шерсти, промыть холодной водой. Разрубить голову пополам, убрать мозги, глаза и язык (можно удалить только глаза и варить целиком). Для этого голову следует положить в глубокую кастрюлю, залить холодной водой, добавить шинкованный лук, морковь, соль, перец, в конце варки лавровый лист и варить до готовности. Вынутую из кастрюли голову положить на смазанную жиром сковороду и поставить на 5–6 минут в духовку или печь.

Готовая (сваренная или поджаренная) голова целиком или разрубленная пополам подается на стол, а бульон можно использовать для приготовления супов.

Шашлык любительский

1 кг баранины, 150 г сала курдючного, 200 г лука репчатого, 1 лимон, разная зелень, 400 г помидоров, соль, специи по вкусу.

Мякоть баранины нарезать кусочками по 30–40 г, смешать с кусочками курдючного сала, репчатым луком, специями и полить отжатым лимонным соком. Подготовленное мясо оставить на 2–3 часа в прохладном месте. Затем мясо нанизать на шпажки вперемежку с салом и обжаривать на раскаленных углях. Отдельно на шпажки надеть небольшие спелые помидоры и обжарить на углях.

Готовый шашлык вновь полить лимонным соком, посыпать зеленью и подать к столу вместе с помидорами.

Каурма шурба

500 г баранины, 150 г лука репчатого, 250 г моркови, 750 г картофеля, 75 г сала бараньего, 200 г помидоров или 2 ст. л. томата-пасты, 2 болгарских перца, 1 пучок зелени петрушки, соль, черный молотый перец по вкусу.

Мякоть баранины нарезать кусками по 40–50 г, обжарить в котле до образования румяной корочки, добавить нарезанный соломкой репчатый лук, морковь и жарить еще 5–7 минут. Можно положить помидоры или томат-пасту. После этого в котел залить холодную воду, довести до кипения и варить на медленном огне. За 30 минут до готовности положить картофель, шинкованный болгарский перец, соль, перец, специи.

Готовую шурбу посыпать зеленью. В шурбу можно добавить репу, тыкву, отварное мясо, картофель и тогда подавать как отдельное блюдо.

Рубец

1 кг рубца, соль, молотый черный перец, 50 г катыка.

Рубец очистить, промыть несколько раз холодной водой, нарезать на небольшие куски, положить в кастрюлю с холодной водой, добавить соль и поставить варить. Затем охладить, нарезать на мелкие брусочки и уложить в тарелку, предварительно посыпав мелкой солью и молотым черным перцем.

К рубцу подается катык.

Рубец можно приготовить и по-другому. Для этого свернуть его в виде рулетика, отварить, охладить и нарезать поперек тонкими ломтиками.

Готовый рубец красиво уложить на большое блюдо, оформить овощами и зеленью и подать к праздничному столу.

Куырдак мясной

800 г баранины (говядины, конины, верблюжатины, сайги, дикой козы), 3 луковицы, 150 г жира для обжаривания, 250 г бульона, 20 г зелени, 10 г соли, специи, перец по вкусу, сметана, 2 лавровых листа. ***На гарнир:*** *2 кг картофеля, 150 г зеленого горошка, 250 г помидоров, 250 г моркови, 50 г различной зелени.* ***Для маринада:*** *пиала столового 3 %-ного уксуса, 50 г растительного масла.*

Мясо нарезать на кусочки по 30–40 г и обжаривать в горячем жире с луком и перцем. Посолить по вкусу, положить лавровый лист, добавить сметану в конце тушения.

Если куырдак готовится из сайги или дикой козы, то это мясо необходимо предварительно вымачивать в 3 %-ном растворе столового уксуса в течение 4–6 часов с добавлением небольшого количества растительного масла. В качестве гарниров к куырдаку можно подавать отварной, жаренный или тушенный вместе с мясом картофель, отварную морковь, зеленый горошек, помидоры. По вкусу блюдо посыпается различной зеленью.

Куырдак с бараньей печенью

50 г бараньей печени, 500 г почек, 300 г сердца, 450 г курдючного сала или 150 г жирной баранины, 2 головки репчатого лука, 2 пиалы бульона, 10 г черного молотого перца, соль по вкусу, зелень.

Курдючное сало или жирную баранину нарезать кубиками и обжарить. Добавить сердце и почки. Через 15 минут положить печень и нашинкованный лук, соль и перец, влить немного бульона и довести до готовности.

Подавать в глубокой тарелке, сверху посыпать зеленью. К куырдаку обычно надо подавать лепешки табанан или мягкий хлеб.

Куырдак из кролика или курицы

1 тушка кролика или курицы, 1,5 л бульона, 1 пиала растительного масла, 2 головки репчатого лука, 5 г черного молотого перца, 20 г соли, 2 помидора, зелень по вкусу. ***Для гарнира:*** *0,5 пиалы риса, 2 ст. л. топленого жира, 50 г сливочного масла.*

Кролика или курицу разделать на части и обжарить в разогретом растительном масле, затем посолить, добавить нарезанный кольцами лук, поперчить, полить бульоном и тушить до готовности. На гарнир подать отварной рис.

Фаршированная курица с молоком

200 г курицы, 1,5 яйца, 25 г молока, 25 г масла сливочного, 50 г риса, соль.

В подготовленной тушке курицы зашить крестообразно в два приема анальное отверстие, затем осторожно отделить кожу от мяса пальцами и, вдувая воздух через шейное отверстие, проверить, нет ли разрывов и повреждений на коже. Далее наполнить тушку через шейное отверстие хорошо взбитой смесью яиц, молока и сливочного масла.

Шейное отверстие зашить, тушку завернуть в марлю, уложить в сотейник с горячей, но не кипящей подсоленной водой, постепенно довести до кипения и варить на слабом огне 1–2 часа. Во время варки сделать несколько проколов поварской иглой. Готовую курицу охладить и подать на большом овальном блюде с гарниром из риса.

Блюда из птицы

Цыпленок, жаренный во фритюре

100 г цыпленка, 20 г топленого масла, соль по вкусу.

Обработать цыпленка. Тщательно промыть холодной водой. Натереть изнутри и снаружи солью. Крылышки и ножки привязать к тушке. Положить цыпленка в глубокую сковороду с кипящим топленым маслом (фритюром) и поджарить. Когда цыпленок подрумянится со всех сторон, его, целиком или разрезая, подать на стол.

Курица жареная

1 курица, 30 г жира или растопленного масла, 700–800 г картофеля, соль.

Молодую курицу можно жарить целиком, при этом ножки рекомендуется привязать к тушке ниткой.

Промытую тушку слегка натереть солью сверху и изнутри, положить на сковороду или на противень с разогретым до температуры 150–160 °С жиром и обжаривать на плите до образования корочки по всей поверхности тушки, после чего поместить сковороду с курицей в духовку или жарочный шкаф и довести до готовности, время от времени переворачивая тушку и поливая ее жиром и соком, выделяющимися при жарке.

Готовую курицу разрезать на куски, облить соком и жиром со сковороды и подать к столу отдельно или с гарниром – крупно нарезанным жареным картофелем или гречневой кашей.

Готовые куски полить растопленным маслом.

Лапша с птицей

100 г курятины, 5 г сливочного масла, 25 г репчатого лука, 25 г моркови, 35 г муки, 1/4 яйца, соль, специи по вкусу.

Сварить концентрированный бульон из птицы. Крутое пресное тесто раскатать в тонкий пласт и нашинковать мельче, чем на обычную лапшу. В подсоленный кипящий бульон положить пассерованные лук и морковь, подсушенную лапшу и специи. Когда лапша всплывет, снять с огня и выдержать 5–6 минут.

При подаче в тарелку положить кусочки птицы.

Индейка жареная фаршированная

1 тушка индейки весом 3–4 кг, 3–4 яйца, 2–3 ст. ложки топленого масла, 200 г белого хлеба (мякоти), растительное масло, соль, перец.

Свежезаколотая индейка бывает слишком мягка для варки, поэтому ее надо выдержать на холоде в течение 1–2 дней.

Вынутые из индейки печень, желудок, сердце следует обработать, слегка отварить в слабо посоленной воде и провернуть через мясорубку, добавив белый хлеб.

В полученную массу положить топленое масло, яйца, добавить соль, перец, тщательно все перемешать и начинить индейку. Тушку положить в сковороду с маслом и жарить в печи или духовке до готовности.

Курица по-татарски

100 г обработанной курицы, 150 г очищенного картофеля. ***Для соуса:*** *30 г бульона, 5 г моркови, 35 г репчатого лука, 10 г топленого масла, 1–2 лавровых листа, соль, перец по вкусу.*

Обработанную тушку курицы промыть в холодной воде и целиком сварить. Очистить и вымыть картофель. Разрезать клубни пополам и сварить в отдельной посуде.

Готовый картофель уложить в сковороду, на картофель положить нарезанную на куски курицу. Сверху залить овощным соусом по-татарски.

Сковороду закрыть крышкой такого же размера, поставить на плиту или в печь и тушить 30 минут.

Курица подается на стол в сковороде и затем раскладывается в тарелки.

Курица в сметане

1 кг отварной курицы, 50 г масла сливочного, 2–3 головки репчатого лука, 200 г сметаны, соль, перец.

Отварную курицу очистить от костей. Нарезать небольшими кусочками. Слегка обжарить на масле. Посолить, поперчить. Положить мелко нашинкованный репчатый лук. Добавить сметану. Все хорошо перемешать. Закрыть крышкой и тушить 8–10 минут.

Это блюдо подается как горячая закуска.

Гусь жареный

100 г жареного гуся, 15 г топленого масла, 150 г гарнира, соль по вкусу.

Подготовленного для жарки молодого гуся посолить снаружи и изнутри, ножки и крылышки привязать к тушке ниткой, положить на противень спинкой вниз, полить жиром или водой, посолить и поставить в жарочный шкаф или духовку. Чтобы тушка поджаривалась равномерно, ее надо время от времени переворачивать и поливать образовавшимися при жарке соком и жиром.

Готового гуся разрезать на порции по 100 г, облить соком и жиром со сковороды и подать к столу отдельно или с гарниром.

Таким же способом жарятся утка и индейка.

Гусь, жаренный с яблоками

1 кг яблок (антоновки), 100 мл воды, 100 г вытопившегося жира, соль.

Обработанного и промытого гуся натереть изнутри и снаружи солью и нафаршировать яблоками, очищенными от кожицы и сердцевины и нарезанными дольками. Разрез в брюшке зашить ниткой. В таком виде гуся положить на спинку в глубокую сковороду или гусятницу, добавить воды и жарить в духовом шкафу, переворачивая время от времени, несколько раз поливая жиром и соком. После того как гусь пожарится, вынуть ложкой яблоки, тушку разрубить, положить на блюдо и обложить яблоками.

Гусь, фаршированный картофелем

1 кг картофеля, 700–800 г пресного теста, соль, перец.

Обработанную, хорошо промытую тушку залить горячей водой и варить до полуготовности, затем вынуть из бульона, остудить и натереть снаружи и изнутри солью и перцем. Тушку гуся заполнить разрезанным на половинки и посоленным сырым картофелем.

Приготовить пресное тесто, раскатать слоем в полсантиметра и завернуть в него гуся. Тушку поместить в специальную посуду-гусятницу, выложенную изнутри влажной бумагой. Накрыть крышкой и поставить на ночь в протопленную печь на 3–4 часа в слабо обогреваемый духовой шкаф.

Гусь, фаршированный крупой

700 г риса или полбы, 150 г топленого масла, 1 головка репчатого лука, 150 г сметаны, соль, перец.

Обработанного гуся промыть, вытереть насухо полотенцем, а затем внутри и снаружи натереть солью. До полуготовности отварить крупу – рис или полбу, откинуть на сито, положить топленое масло, мелко нашинкованный и поджаренный репчатый лук, соль, перец и все хорошо перемешать. Этой начинкой нафаршировать гуся, затем положить его в гусятницу, сверху помазать сметаной, закрыть крышкой и поставить на ночь в протопленную печь.

При подаче на стол в каждую тарелку кладутся кусок гуся и вкусная рассыпчатая каша.

Блюда из рыбы

Рыба тушеная

200 г рыбы, 1 головка репчатого лука, 50 г сметаны, 30 г растительного масла, соль, перец по вкусу.

Для этого блюда лучше использовать не очень костлявую рыбу. Ее нужно обработать, помыть, разрезать вдоль позвоночника. Получится рыбное филе. Рыбное филе нужно разрезать на кусочки по 5–6 см, посолить, поперчить и 10–15 минут держать на холоде. Затем обжарить рыбу до полуготовности, уложить в глубокую кастрюлю, добавить мелко нарезанный репчатый лук, сметану, закрыть крышкой и тушить на медленном огне до готовности.

Судак заливной

1 судак, 0,5 головки репчатого лука, 1 морковь, 2–3 лавровых листа, 2–3 дольки лимона, специи, зелень укропа, петрушки, соль по вкусу. ***Для желе:*** *3 пиалы воды, плавники, хвост, голова судака, 20 г желатина.*

Рыбу разделать на куски, удалить позвоночные и реберные кости, посолить, положить лавровый лист и вместе с морковью, луком и специями отварить 10–15 минут.

Готовую рыбу вынуть, уложить на блюдо, украсить зеленью, лимоном, вареной морковью.

В этот же бульон опустить голову, плавники, хвост, кости рыбы и варить не менее 1–1,5 часа. Полученный бульон процедить, добавить распаренный желатин. Этой желеобразной массой залить отварную рыбу. Дать желе застыть.

Судак, запеченный в сметане

150 г филе судака, 30 г муки (для панировки), 150 г картофеля, 50 г репчатого лука, 10 г растительного масла для жарки, 100 г сметаны, соль, перец.

Мякоть судака посолить, поперчить, панировать в муке и обжарить на сковороде в масле. Сверху посыпать репчатым луком. Затем добавить отварной, нарезанный на кружочки картофель, все залить сметаной, накрыть крышкой и поставить в духовку тушиться на 10–15 минут. Потом крышку убрать и довести до готовности.

На стол подается в горячем виде.

Судак, панированный в сухарях

1 кг рыбы (судак, лещ, карп, сазан, корюшка), 200 мл молока, 200 г толченых сухарей, 2 яйца, 200 г растительного масла для жарки, 600 г картофеля, соль, перец.

Обработанную и промытую некрупную рыбу положить в решето, дать стечь воде и обсушить салфеткой. Посолить, поперчить, смочить в сыром яйце, размешанном в молоке, и обвалять в сухарях. Подготовленную таким образом рыбу обжарить в сковороде на масле, подержать 5–10 минут в духовке и подать на стол в горячем виде с вареным или жареным картофелем.

Котлеты из рыбы

300 г филе речной рыбы, 40 г молока, 20 г маргарина или сливочного масла, 1 головка репчатого лука, 1 яйцо, 50 г белого хлеба, 50 г панировочных сухарей, 50 г жира для жарения, соль, перец по вкусу.

Филе вместе с луком и белым хлебом пропустить через мясорубку, добавить молоко, яйцо, маргарин или сливочное масло, соль, перец и тщательно перемешать. Из приготовленной массы сформовать котлеты, обвалять их в сухарях и обжарить.

Холодец из рыбы

800 г рыбы, 1 головка репчатого лука, 1–2 лавровых листа, 1 морковь, 20 г желатина, специи, соль, перец по вкусу. ***Для желе:*** *3 пиалы воды, плавники, хвост, голова рыбы, 20 г желатина.*

Очищенную рыбу отваривать с луком и морковью, солью и специями до готовности, затем филе отделить от костей, мелко нарезать и выложить на блюдо. Кости, головы, плавники и хвосты рыбы продолжить варить в бульоне не менее 2 часов на медленном огне. Готовый бульон процедить, добавить желатин, влить желеобразную массу в рыбу. Получившемуся холодцу дать застыть в прохладном месте.

Судак в тесте

200 г судака, 5 г дрожжевого теста, 1 яйцо, 30 г сливочного масла, соль, перец.

Небольшого размера судака или его филе обработать, натереть солью и перцем. Приготовить дрожжевое тесто, раскатать лепешками, положить на них рыбу и защипать в виде длинных пирожков. Затем уложить на масленую сковороду, сверху смазать яйцом и поставить на 1 час в протопленную печь.

Рыбное тэбэ (по-деревенски)

500 г рыбы (леща, карпа, карася), 150 г сметаны, 50 г растительного масла, 30 г репчатого лука, соль, перец.

Для этого блюда нужно взять небольших размеров рыбу. Хорошо обработать, промыть, снаружи и изнутри натереть солью, перцем. Приготовленную таким образом рыбу уложить на масленую сковородку, сверху обильно полить сметаной и поставить в духовку или протопленную печь. Через 15–20 минут рыбу посыпать мелко нарезанным репчатым луком и снова поставить в духовку или печь на 10–15 минут. Рыбное тэбэ подается на стол горячим в сковороде.

Лещ, жаренный целиком

1 кг леща, 200 г муки (для панировки), 100 г масла для жарки, соль, перец.

Обработанного крупного леща промыть холодной водой, посолить, поперчить, запанировать в муке и пожарить с двух сторон в масле на сковороде. Поджаренную рыбу поставить в духовку на 5–7 минут и в горячем виде подавать на стол.

Щука фаршированная

150 г щуки, 30 г репчатого лука, 30 г моркови, 30 г белого хлеба, 30 г растительного масла, 5 г сахарного песка, 1 яйцо, 200 мл воды, 150 г отварного картофеля, 20 г зелени петрушки, перец, соль.

Очистить рыбу от чешуи, отрезать голову и, не разрезая брюшка, вынуть со стороны головы внутренности. Из головы удалить жабры и нарезать рыбу на поперечные куски. Тщательно промыть холодной водой и положить на решето, чтобы дать стечь воде.

Затем из кусков рыбы острым узким ножом вырезать мякоть, стараясь при этом не повредить кожи, убрать кости. Вырезанную мякоть вместе с луком и белым хлебом пропустить через мясорубку 2–3 раза. Добавить в фарш соли, перца, немного сахарного песка, растительного масла и пустить яйцо, положить поджаренный репчатый лук и тщательно все перемешать.

Готовым фаршем заполнить кожу рыбы, из которой была вырезана мякоть, срезы заровнять ножом, смоченным в сыром яйце.

На самое дно кастрюли положить слой тщательно промытой кожицы репчатого лука, затем слой нарезанной кружочками моркови, фаршированные куски рыбы, затем еще слой овощей и сверху слой рыбы. Залить кипящей водой так, чтобы она только покрывала рыбу и овощи, закрыть крышку и поставить на слабый огонь на 1–1,5 часа. Во время варки нужно следить, чтобы овощи и рыба не пригорели. Готовую рыбу подавать по 1–2 куска на порцию с отварным картофелем. Блюдо украсить зеленью. В процеженном бульоне можно сварить картофель, которым обложить рыбу перед подачей на стол.

Это блюдо можно подавать и в холодном виде.

Карась по-домашнему

100–150 г карася, 100 мл молока, 50 г сметаны, 30 г репчатого лука, 10 г муки (для панировки), 10 г растительного масла для жарки, 150 г отварного картофеля, соль, перец.

Обработанную, выпотрошенную с удаленными жабрами рыбу положить в молоко, затем вынуть, обсушить салфеткой. Внутри и снаружи натереть солью и перцем, панировать в муке и обжарить до полуготовности. После этого уложить в глубокую сковороду, залить сметаной и поставить в духовой шкаф. Через 10 минут положить мелко нашинкованный репчатый лук. Блюдо снова поставить в духовой шкаф и довести до готовности.

К карасю следует подавать отварной картофель.

Стерлядь по-волжски

250 г стерляди, 50 г сметаны, 30 г репчатого лука, 20 г масла (для смазывания сковороды), перец, соль по вкусу.

Обработанную стерлядь натереть внутри и снаружи солью и перцем и поставить на холод на 1 час. Затем стерлядь разрезать пополам, положить на смазанную маслом сковороду и поставить в духовку. Через 15 минут рыбу помазать сверху сметаной и вновь поставить в духовку.

Когда стерлядь запечется, поверх нее уложить пассерованный, мелко нашинкованный лук, добавить еще немного сметаны и довести до готовности. Рыбу подавать в горячем виде.

Сазан жареный

1–2 сазана или леща, 50 г сливочного масла, 50 г панировочных сухарей, 60 г зеленого укропа, жир, соль, перец по вкусу.

Очищенную рыбу нарезать кусками, посолить, посыпать перцем, обмакнуть в растопленное сливочное масло и запанировать в сухарях. Обжарить в разогретом жире, постоянно переворачивая. Готовую рыбу переложить на плоскую тарелку, рядом положить жареный картофель.

Сазан фаршированный

3 сазана, 1 яйцо, 1 головка репчатого лука, 30 г молока, 30–50 г белого хлеба, 30 г сливочного масла, 50 г растительного масла или жира, 700 г картофеля, соль, перец по вкусу.

2 сазана очистить от реберных костей, посолить. Филе одной рыбы вместе с луком пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, добавить молоко, яйцо, сливочное масло, перемешать. Содержимым наполнить внутренние части очищенных рыб, закрепить края, чтобы не расходились, обжарить в раскаленном жире или растительном масле. На гарнир подать картофель.

Форель жареная

150 г форели, 5 г муки, 20 г растительного масла, 120 г репчатого лука, 30 г свежих помидоров, 70 г редьки, 30 г болгарского перца, 10 г томата-пюре, 50 г патиссонов, 20 г зеленого горошка, 6 г зелени, специи, соль.

Обработанную рыбу нарезать на порции, панировать в муке и жарить. Бланшированную редьку обжарить вместе с луком, отдельно жарить болгарский перец, шинкованный соломкой. Овощи соединить с томатом-пюре и гарнировать ими рыбу. Гарнир можно дополнить также зеленым горошком, патиссонами, помидорами, специями и зеленью.

Блюда из овощей и фруктов

Картофель печеный

2–3 картофелины, 50 г сливочного масла или сметаны, соль.

Неочищенный картофель тщательно промыть, обсушить, положить в протопленную печь или горячую духовку и закрыть печную дверцу. Примерно через час картофель вынуть.

Готовый картофель положить в сухую посуду и накрыть влажной салфеткой: при этом картофель пропаривается и с него легко счищается кожура. Через некоторое время можно подать на стол, посолив, со сливочным маслом или сметаной.

Картофель тушеный

500–600 г картофеля, 150 г репчатого лука, 1–2 лавровых листа, 100 мл бульона, 100 г сметаны или сливок, 100 г соуса по-татарски, соль.

Картофель нарезать кружочками, обжарить на сковороде, добавить соль, лук, нарезанный кольцами, лавровый лист, сметану или сливки, бульон, все тщательно перемешать и поставить в духовку тушить. Готовый картофель подать к мясным блюдам с соусом по-татарски.

Картофель отварной

3–4 картофелины, 150–200 г сливочного масла, 50 г катыка (сметаны или молока), соль по вкусу.

Очищенные клубни картофеля промыть холодной водой, положить в кастрюлю, залить горячей водой и подсолить. Варить на слабом огне. Когда картофель почти готов, слить воду и обсушить его 3–5 минут, затем положить растопленное сливочное масло.

Картофель подается как гарнир к отварному, тушеному мясу, птице и рыбе, а также как самостоятельное блюдо с маслом, молоком, сметаной или катыком.

Картофель отварной со специями

3–4 картофелины, 1 головка репчатого лука, 1 лавровый лист, 150 г сливочного или растительного масла – по желанию, 60 г укропа, 30 г катыка, соль, перец по вкусу.

Клубни картофеля очистить, промыть холодной водой и целиком варить. После закипания положить соль, перец, репчатый лук, очищенный и нарезанный крупными кусками, и доварить на тихом огне.

В конце варки положить лавровый лист. Затем слить воду и поставить сушить. Заправить по вкусу сливочным или растительным маслом и посыпать укропом.

На стол подать в горячем виде.

К картофелю, заправленному маслом, можно подать катык.

Картофель отварной обжаренный

2 картофелины, 20 г сметаны, соль, перец по вкусу.

Картофель в кожуре промыть и сварить. При варке посолить. Вареный картофель охладить и очистить от кожуры. Еще раз посолить, поперчить по вкусу и целиком пожарить во фритюре 2–3 минуты.

Затем уложить на лист, сбрызнуть сметаной и поставить в духовой шкаф на 3 минуты. Обжаренный картофель подается к мясу и используется как самостоятельное блюдо.

Молодой картофель, тушенный в сливках

8–10 картофелин, 200 г сливок, соль, перец по вкусу.

Очищенный молодой картофель величиной с грецкий орех (для данного блюда не следует использовать крупный) уложить в кастрюлю, добавить соль, перец, залить сливками и поставить на медленный огонь. Молодой картофель нужно тушить долго и на медленном огне.

Готовый тушеный картофель не должен развариваться. Подается как самостоятельное блюдо, а также к мясу, птице.

Чтобы картофель получился еще более вкусным, все продукты кладут в чугун, закрывают крышкой и ставят в протопленную печь на ночь.

Репа отварная

500 г репы, соль по вкусу.

Ровные и неповрежденные корнеплоды репы тщательно промыть в холодной воде, но кожицу не снимать. Положить в кастрюлю или в чугун, налить холодной воды, плотно накрыть крышкой и поставить на плиту или в протопленную печь.

Готовую репу переложить на противень и вынести на холод. Затем очистить от кожицы, посолить и подавать в тарелке.

Овощи на вертеле

1 кг красных крепких помидоров, 100 г сладкого перца, 200 г свежих, целых белых грибов, 1 лимон, 50 г оливкового масла, измельченный тимьян, черный молотый перец, соль по вкусу.

Очистить и промыть белые грибы, хорошо обсушить, отделить ножки от шляпок.

Помидоры промыть и удалить плодоножки; промыть сладкий перец, разрезать на две части, удалить семена, каждую половинку разрезать пополам.

Приготовить мангал.

На шампуры нанизать поочередно грибы и овощи; лимон разрезать на две части, выжать.

В миске перемешать оливковое масло, сок лимона, добавить щепотку тимьяна, соль, черный молотый перец; полить приготовленной смесью содержимое шампуров, поместить в гриль и равномерно поджарить в течение 15 минут.

Подавать в очень горячем виде к жареному мясу.

Картофель отварной в мундире

1 кг картофеля, соль по вкусу.

Неочищенный картофель тщательно вымыть щеткой, залить холодной водой и поставить варить.

Когда закипит, добавить по вкусу соль.

Готовый картофель слить и подать горячим.

Отварной картофель с маслом и чесноком

10 клубней молодого картофеля, 40 г сливочного масла, 5 г чеснока, соль по вкусу.

Очищенный картофель отварить, воду слить.

Картофель обсушить, добавить масло, посыпать мелко нарубленным чесноком, на 1–2 мин прикрыть крышкой и тут же подать к столу.

Молодой картофель с сыром и кислым молоком

1–1,5 кг картофеля, 40 г сливочного масла, 100 г сыра, кислое молоко или катык, зелень укропа или петрушки, соль по вкусу.

Очищенный молодой картофель отварить, подсушить, заправить сливочным маслом, посыпать тертым сыром и рубленой зеленью петрушки или укропа.

К картофелю подать кислое молоко или катык.

Картофель, запеченный с молоком и сыром

1–1,5 кг картофеля, 500 мл молока, 200 г любого сыра, 4–5 г чеснока, 80 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 г черного молотого перца, 25 г молотых грецких орехов, соль по вкусу.

Очищенный и нарезанный тонкими кружочками картофель, соль, перец, орехи и половину порции натертого сыра положить в блюдо и перемешать, влить яйцо, добавить молоко и еще раз перемешать.

Керамическую глубокую посуду натереть чесноком, смазать маслом, выложить в нее содержимое блюда, посыпать оставшимся сыром.

Положить сверху кусочки сливочного масла и поставить в предварительно сильно нагретую духовку на 40–50 минут или держать в духовке до тех пор, пока картофель не станет мягким и не образуется румяная корочка.

Печеный картофель

1–1,5 кг картофеля.

С помощью щетки тщательно вымыть клубни, положить на противень и поставить в нагретую духовку или аэрогриль. Через 30 минут блюдо готово.

Готовность картофеля можно проверить с помощью вилки.

Печеный картофель лучше подавать в глиняной миске – керамика дольше сохраняет тепло.

К картофелю можно подать соль, репчатый или зеленый лук, квашеную капусту, помидоры, соленые грибы.

Картофельная запеканка с брынзой

1 кг картофеля, 150 г сливочного масла, 300 г брынзы, соль по вкусу.

Картофель испечь, очистить от кожуры, нарезать мелкими кубиками, выложить на противень, смазанный маслом.

Сверху положить кусочками сливочное масло и брынзу и запечь в духовке.

Тушеная капуста с яблоками

1 кг белокочанной капусты, 100 г сливочного масла, 100–150 г яблок, соль по вкусу.

Капусту нашинковать, припустить вместе с репчатым луком в небольшом количестве воды и масла вместе с яблоками (яблоки очистить, вынуть сердцевину, семечки и разрезать на небольшие дольки).

В готовую капусту прибавить сливочное масло или жир, добавить соль, сахар по вкусу.

Тушеная морковь с рисом

1–1,5 кг моркови, 30–40 г риса, 40 г сливочного масла, зелень петрушки, соль по вкусу.

Нарезанную кружочками морковь положить в кастрюлю, добавить промытый рис, половину количества масла, залить водой или молоком, накрыть крышкой и тушить до готовности.

При подаче к столу добавить остальное масло и посыпать мелко нарубленной зеленью.

Пюре из гороха с вермишелью или салмой и луком

300–350 г гороха, 50 г моркови, 10 г зелени петрушки, 300 г мелкого репчатого лука, 50 мл растительного масла, 60 г сливочного масла, 150 г вермишели или салмы, 200 г красных помидоров, черный молотый перец, зелень укропа, соль по вкусу.

Сухой горох перебрать, промыть и сварить в воде с луком, морковью и петрушкой.

Отвар слить, удалить лук, морковь и петрушку, а горох протереть через сито, заправить солью, черным молотым перцем, сливочным маслом, развести гороховым отваром и хорошо взбить.

Вермишель отварить, промыть горячей водой, переложить в сотейник, помазать сливочным маслом и немного прогреть.

Гороховое пюре положить на тарелку, рядом положить вермишель. Посыпать все жареным луком, измельченной зеленью укропа, сбоку положить ломтики красных помидоров.

Яблоки печеные с орехами и изюмом

1 кг яблок, по 100 г изюма, толченых орехов и сахара (или 75–80 г меда), 250 мл яблочного сока, 100 г сливочного масла, корица по вкусу.

Яблоки очистить, вырезать сердцевину.

Положить яблоки в смазанную жиром форму и заполнить смесью изюма, орехов, сахара или меда и корицы.

Полить каждое яблоко яблочным соком, положить на него кусочек масла, форму поместить в духовку.

Запеченные яблоки подать в сиропе, оставшемся в форме после запекания.

Яблоки печеные с творогом

500–600 г больших яблок, 200 г творога, 1 яйцо, 25–30 г манной крупы, сахар по вкусу, 30–40 г изюма или толченых орехов, ванилин или корица по вкусу.

Яблоки разрезать пополам, осторожно вынуть сердцевину, формуя яблоки в виде блюдечка.

Творог смешать с яйцом, сахаром, изюмом (орехами), ванилином или корицей и манкой.

Подготовленной массой начинить яблоки, поместить их в смазанную жиром огнеупорную форму и запечь в духовке, не давая яблокам расплыться.

Подавать с молоком или сливками.

Яблоки или груши, тушенные со сливками и орехами

1 кг яблок или груш, 400 мл сливок 35 %-ной жирности или жирной сметаны, 250 г сахарной пудры, 100 г ядер грецких орехов.

Промытые, очищенные от кожицы яблоки или груши разрезать пополам, удалить семена и тушить с небольшим количеством подкисленной лимонной кислотой воды, не разваривая.

Сливки или сметану взбить, заправить сахарной пудрой с добавлением мелко нарезанных и поджаренных орехов (половиной всего количества).

Охлажденные яблоки или груши положить в вазочки, залить подготовленными сливками или сметаной, сверху посыпать оставшимися орехами.

Чернослив, фаршированный яблоками

400 г чернослива, 600 г яблок, 2 г лимонной кислоты. ***Для сиропа:*** *150 мл воды, 50 мл лимонного сока, 150 г сахара.*

Чернослив перебрать, промыть в теплой воде, положить в посуду, залить горячей водой и варить до готовности, а затем охладить.

Промытые яблоки нарезать мелкими кубиками и, если они недостаточно кислые, добавить лимонную кислоту.

Из чернослива удалить косточки, после чего нафаршировать яблоками, положить в креманку и залить сиропом, сваренным из воды и сахара и разбавленным соком.

Виноград с овсяными хлопьями

600–800 г винограда, 300–350 г овсяных хлопьев, 500 мл молока, 200 г яблок, 100 г ореховых ядер, 50–100 г сахара или меда.

Хлопья залить кипящим молоком и дать им набухнуть под крышкой в течение 1 часа.

Яблоки очистить и мелко нарезать.

Орехи обжарить и измельчить.

Смешать яблоки и орехи с овсянкой, приправить ее сахаром или медом по вкусу.

Выложить массу на блюдо в виде венка.

В середину положить промытые ягоды винограда (лучше всего разноцветные – черные, зеленые, розоватые).

Подать десерт охлажденным.

Абрикосы с творогом

1 л абрикосового компота, 200 г творога, 50 г измельченных ядер орехов.

Сироп из консервированных абрикосов слить, смешать со свежим творогом.

Смесью наполнить порционную посуду, сверху положить абрикосы и посыпать рублеными орехами.

Дыня с сахаром

1 кг дыни, 140 г сахарной пудры.

Дыню промыть и удалить корку. Мякоть разрезать вдоль на две или четыре части, в зависимости от размера дыни, и тщательно очистить от семян.

Каждый кусок дыни нарезать ломтиками толщиной 1 см и аккуратно разложить их на плоской вазе.

Отдельно на розетке подать сахарную пудру.

Свекла отварная

700 г свеклы, 30 мл уксуса, 30 мл молока.

Отобрать некрупные корнеплоды, срезать корневые побеги, ботву и несколько раз тщательно промыть в холодной воде, но кожицу не счищать. Крупную свеклу разрезать на несколько частей.

Положить в кастрюлю, налить холодной воды, добавить немного уксуса, плотно накрыть крышкой и поставить на плиту или в протопленную печь. Готовую свеклу переложить на противень и вынести на холод. Сок тоже следует остудить и процедить. Остывшую свеклу очистить и подавать в тарелке, а сок – в стаканах. В сок по желанию можно добавить молоко.

Айва печеная

600 г айвы, 100–200 г сахарной пудры, 100 г вишневого варенья или сиропа, корица по вкусу.

Отобрать спелые плоды айвы, по возможности одинаковых размеров; отрезать верхушку со стороны стебля и удалить сердцевину выемкой. Наполнить полость сахарной пудрой, ароматизированной корицей.

Накрыть отрезанными крышечками, уложить на противень и запечь в сильно нагретой духовке.

Охладить, переложить в стеклянное блюдо и залить вишневым вареньем или сиропом.

Грибы в сметане

200–250 г грибов, 20 г жира для жарки, 50 г пассерованного репчатого лука, 100 г сметаны, соль, перец по вкусу.

У свежих грибов отрезать шляпки, промыть холодной водой, затем ошпарить горячей водой или варить 2–3 минуты. Остывшие грибы шинковать – ножки кружочками, а шляпки мелкими брусочками, положить на разогретую с жиром сковороду и жарить до готовности.

Когда грибы обжарятся, добавить соль, перец, пассерованный репчатый лук, еще 2–3 минуты пожарить, добавить сметану, все перемешать, закрыть крышкой и тушить 10–15 минут.

Грибы в сметане подаются в горячем виде.

Долма овощная по-татарски

60 виноградных листьев, 2 яйца, 200 г риса, 4 головки репчатого лука, 35 г зеленого лука, 1 пучок щавеля, 100 г рубленого укропа, 50 г рубленой кинзы и мяты, 65 г топленого масла, 30 мл кефира или сметаны, 2 дольки чеснока, корица, перец черный молотый, соль по вкусу.

Зелень укропа, кинзы и щавеля, зеленый лук перебрать, промыть, мелко нарезать. Вкрутую сваренные яйца мелко порубить, соединить с зеленью. Посолить, поперчить, добавить мяту, корицу, отваренный рассыпчатый рис, топленое масло. Виноградные листья перебрать, промыть, ошпарить кипятком; через 5 минут воду слить, листья выложить на разделочную доску.

На каждый лист положить приготовленный из зелени и риса фарш, завернуть голубцы. Сложить их плотно друг к другу слоями в сотейник с толстым дном, выложенным виноградными листьями.

Влить овощной отвар на 1/2 высоты слоя голубцов, посолить и проварить 10–15 минут; положить сверху жареный репчатый лук, накрыть крышкой и варить еще 5 минут. Подавать долму по 10–15 штук на порцию, полить тертым чесноком, разведенным кефиром или сметаной, посыпать мелко рубленной зеленью.

Тыква жареная

1 кг тыквы, 300 г муки (для панировки), 500 г сметаны или катыка по желанию, 20 г растительного масла, соль, перец.

Очищенную тыкву нарезать на полоски длиной 10 см и шириной 2–3 см. Затем еще раз разрезать вдоль толщиной 0,5 см. Посолить, поперчить, панировать в муке, обжарить на сковороде с обеих сторон и поставить в духовку на 3–4 минуты. К жареной тыкве можно подавать сметану, катык.

Тыква печеная

1 кг тыквы, 300 г сахарного песка, 150 г растительного масла для жарения, сметана или катык по желанию.

Неочищенную тыкву разрезать на две части (если тыква очень большая, то разрезать еще поперек на две части). Очистить внутренность, затем нарезать тыкву в виде полумесяца шириной 4–6 см. Каждый кусок в двух-трех местах надрезать глубиной в 2 см. Затем посыпать сахарным песком, положить на масляную сковороду кожурой вниз и поставить в духовку. Мягкая печеная тыква подается на стол в горячем и холодном виде. К ней можно подавать сметану или катык.

Тыква тушеная

500 г тыквы, 70 г растительного масла для жарения, 200 г репчатого лука, 200 г сметаны, соль, перец.

Очищенную тыкву нашинковать величиной с грецкий орех, ошпарить горячей водой, дать стечь и жарить в масле на сковороде. Посолить, поперчить. Добавить мелко нарезанный и жареный репчатый лук и, помешивая, довести до готовности. Затем добавить сметану, тщательно перемешать, накрыть крышкой и тушить 6–8 минут.

На стол такая тыква подается как самостоятельное блюдо.

Тыква, тушенная в молоке

200 г тыквы, 150 г молока, 20–30 г сахара или сладостей, 30 г сметаны или катыка, соль по вкусу.

Обработанную тыкву нашинковать кубиками, залить холодной водой и поставить варить до полуготовности. Во время варки посолить. Затем воду слить, добавить молоко и поставить на медленный огонь. Положить сахарный песок, мед или яблочное повидло и тушить до готовности.

Тушеная тыква должна быть густой.

К ней можно подавать сметану или катык.

Тыква, тушенная с жареным луком

200 г тыквы, 30–40 г репчатого лука, 150 г молока, 15 г соли.

Обработанную и нашинкованную тыкву залить холодной водой и поставить варить до полуготовности. Во время варки посолить. Затем слить воду, добавить молока и поставить на медленный огонь. Положить жареный репчатый лук и тушить до готовности.

Такая тыква может быть использована как гарнир к курице или мясу.

Зерна со сливочным маслом

1 пиала зерна пшена, пшеницы и кукурузы, 0,5 пиалы сливочного масла, 100 мл бульона, сметаны, молока.

Очистить и обжарить зерна пшена, пшеницы и кукурузы, а затем просеять. Тщательно растереть со сливочным маслом, пока масло не впитается.

Также можно смешать со сметаной, молоком, бульоном, водой или сырыми яйцами.

Турнияз

200 г пшена, 200 мл молока, 500 мл воды, 50 г муки, 150 г сливочного масла, 150 г корта, 100 г соли.

Разведенное водой молоко вскипятить. Муку слегка поджарить с маслом и развести горячей водой. Эту смесь влить в кипящее молоко, добавить пшено и варить 10–15 минут на слабом огне до мягкости. Посолить. Добавить сливочное масло, измельченный корт, плотно закрыть крышкой и оставить на 5–7 минут.

Пшено со сметаной

1 пиала пшена, 90 г сливочного масла, 60 г сахара, 90 г сметаны.

Пшено и масло тщательно растереть с сахаром, добавить сметану и снова перемешать, затем всю массу положить под пресс. Подавать в пиалах.

Пшено с изюмом

1 пиала пшена, 1 пиала молока, 3 пиалы сливочного масла, 90 г изюма, 60 г сахара, 60 г толченых сухарей или печенья, 90 г сметаны.

Промытое пшено засыпать в кипящее молоко и варить 5–8 минут, после чего выложить в дуршлаг или решето. Затем в пшено добавить изюм, сахар, толченые сухари или печенье, масло, сметану. Все это тщательно перемешать и положить под пресс.

Пловы и каши

Плов из замоченного риса

200 г риса, 75 г мяса, 40 г жира, 150 г моркови, 40 г лука, соль, специи.

Перебранный и промытый в трех-четырех водах рис замочить в подсоленной горячей воде за 2 часа до приготовления плова.

Сало нарезать ломтиками по 5–6 г, а мясо – кусочками по 10–15 г, как на шашлык, или кусками по 100–150 г, перед подачей измельчить на более мелкие кусочки.

Лук нашинковать кольцами, а очищенную морковь промыть в холодной воде и нарезать соломкой, примерно как спичечные палочки.

В раскаленный жир, предварительно сняв шкварки, положить кусочки мяса, часто перемешивая, обжарить до слабой корочки так, чтобы оно не потеряло сочность, положить лук и жарить до полуготовности. Затем ровным слоем выложить соломки моркови и, не перемешивая, сразу залить водой до уровня содержимого казана и тушить на умеренном огне в течение 50–60 минут.

Заправить солью и специями и по готовности положить рис, разровнять и залить водой на уровне рисового слоя, усилить пламя и довести до бурного кипения.

Время от времени перемешивать рисовый слой ложкой или шумовкой так, чтобы рис доходил до равномерного набухания, если есть необходимость, долить немного горячей воды, посолить.

Когда вся влага испарится и рис достаточно набухнет, собрать рис горкой к середине казана и накрыть на 20–25 минут, убавить огонь.

Перед подачей на стол плов перемешать, выложить горкой на блюдо, отдельно подать салат.

Плов любительский

200 г риса, 200 г баранины или говядины, 50 г жира, 75 г репчатого лука, 100 г моркови, соль, специи, 250 г жира для фритюра.

Мясо отделить от костей, мякоть нарезать на кусочки величиной с горошину, пережарить во фритюре, отставить.

В сильно разогретом жире обжарить косточки, добавить репчатый лук, жарить до образования румяной корочки, потом положить морковь и продолжать жарить.

Добавить соль, специи, налить воды, дать закипеть, засыпать рис с ранее приготовленным мясом, после упарки влаги плов закрыть.

Перед подачей на стол плов перемешать.

Плов холодный

600 г риса, 1,2 л воды, 500 г баранины, 500 г моркови, 200 г лука, 240 г курдючного сала, перец.

Рис замочить в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды) на 3–4 часа.

Мякоть баранины нарезать кусочками по 10–12 г, посолить, поперчить и обжарить в сильно нагретом курдючном сале до образования румяной корочки.

Затем к обжаренному мясу добавить нарезанные соломкой репчатый лук, морковь и продолжать жарить.

В мясо с овощами влить воду (или бульон, сваренный из костей баранины), положить рис и варить при слабом кипении в закрытой посуде в течение 40–50 минут.

Плов на морковном соке

200 г риса, 100 г курятины (мясо дичи), 50 г лука, 50 мл растительного масла, 500 г моркови (100 г на плов, 400 г для сока), соль, специи.

За 3–4 часа перебрать рис, промыть и замочить в горячей подсоленной воде. Свежую морковь вымыть, очистить, потереть на мелкой терке и отжать сок.

Перекалив растительное масло, обжарить лук и курятину, нарезанную на порционные куски. Положить морковь, нашинкованную соломкой, налить морковный сок на уровне содержимого казана и тушить на медленном огне до полуготовности, заправить солью и специями.

После чего положить промытый или замоченный рис, увеличить огонь, залить морковным соком несколько выше уровня рисового слоя и варить до полной готовности риса и испарения всей влаги.

Продолжительность упревания 20–25 минут.

Перед подачей на стол вынуть курятину, положить на верх плова, уложенного на блюдо горкой.

Плов из курицы

1 курица весом около 1 кг, 1 л куриного бульона, 400–450 г риса, 250–300 г топленого масла, 250 г репчатого лука, 350 г моркови, черный молотый перец, соль по вкусу.

Обработанную курицу или цыпленка разрубить на кусочки по 40 г, обжарить на сковороде, выложить в кастрюлю, смешать с пассерованным луком и морковью, залить бульоном, добавить соль, черный молотый перец и вскипятить.

В полученный бульон засыпать перебранный и промытый рис и варить плов так же, как из баранины.

Плов с цыпленком

1 цыпленок, 400 г риса, 120 г топленого масла, 4 яйца, 4–5 луковиц, бульон, лимонная кислота, шафран, корица, укроп, соль по вкусу.

Цыпленка разрубить на куски весом 35–45 г, посолить и обжарить в масле на сковороде.

После этого добавить небольшое количество бульона, пассерованный лук, лимонную кислоту, настой шафрана и довести до готовности.

Затем залить мясо взбитыми яйцами с укропом и запекать в духовке.

Из риса приготовить откидной плов, часть которого окрасить настоем шафрана.

При подаче на тарелку горкой выложить белый рис, поверх – окрашенный.

Разложить мясо, полить маслом, посыпать корицей и зеленью.

Плов с картофелем

250 г риса, 100 г картофеля, 125 г баранины или говядины, 100 г жира, 75 г репчатого лука, 125 г моркови, соль, специи.

В раскаленном жире пережарить лук. Мясо, нарезанное кусочками, жарить вместе с луком до образования красной корочки, затем в котел налить воды, дать закипеть. Добавить соль и специи.

Когда закипит, в котел положить картофель, нарезанный крупной соломкой и, не доводя до кипения, засыпать рис.

После упарки влаги закрыть плов тарелкой, довести до готовности.

При подаче плова на стол сначала положить на блюдо рис, сверху картофель и мясо.

Каша манная с яблоками

100 г манной крупы, 250 г яблок, 1 л молока, 25 г сливочного масла, сахар, соль, молотая корица по вкусу.

В кипящее молоко всыпать манную крупу, соль и, помешивая, варить 8–10 минут.

Затем положить масло и измельченные на мелкой терке яблоки.

Кашу подать к столу, посыпав корицей с сахаром.

Каша рисовая со сливами

100 г риса, 500 мл молока, 75–80 г сахара, 3 яйца, 25–30 мл растительного масла, 400 г слив, сахарная пудра или кусковой сахар по вкусу.

Рис тщательно промыть и варить на воде до полуготовности, добавить молоко и продолжить варку в духовке или на пару.

Когда рис станет мягким, ввести в кашу желтки, растертые с сахаром, и взбитые белки. Кашу прогреть, но не варить.

Порционные формочки смазать кукурузным или оливковым маслом, положить в них готовую кашу и поставить застывать в холодное место.

Каждую сливу разделить пополам, вынуть косточки и вместо них положить маленькие кусочки сахара или сахарную пудру.

Остывшую кашу из формочек осторожно выложить на тарелки, вокруг положить половинки слив.

Каша рисовая с вишней

200 г риса, 1 л молока, 25 г сливочного масла, 100 г сахара, 300 г вишен, 2 г корицы, 2 бутона гвоздики, 500 мл вишневого сока, 30 г крахмала, ванилин, лимонная цедра, соль по вкусу.

Молоко вскипятить с маслом, тертой цедрой и солью, всыпать промытый рис и поставить кастрюлю в духовку на 30 минут, затем добавить в рис половину сахара и ванилин.

Горячий рис положить в круглую форму, ополоснутую холодной водой, и после охлаждения опрокинуть на мелкую тарелку. Дном стакана сделать в круге риса углубление.

Вишневый сок проварить с гвоздикой, оставшимся сахаром и корицей, загустить разведенным водой крахмалом, залить киселем промытую и очищенную от косточек вишню и наполнить ею рисовый круг.

Подавать десерт с молоком.

Каша рисовая с сухофруктами

80–100 г риса, 800 мл молока, сахар, соль по вкусу, 125 г сушеных фруктов, 130 мл вишневого или яблочного сиропа.

Замочить в сиропе из вишен или яблок промытые сушеные фрукты.

Промыть рис, меняя несколько раз воду, засыпать его в кипящую воду и варить 5 минут. Отцедить и положить в кастрюлю.

Залить рис горячим молоком, добавив сахар и соль по вкусу, и на слабом огне довести рис до мягкости, а кашу – до густоты.

Выложить рисовую кашу в форму, смазанную маслом, и выдержать несколько часов в холодильнике или в холодном месте.

Опрокинув форму, уложить рисовую кашу на блюдо и украсить короной из размягченных в сиропе фруктов.

Каша манная со сладким соусом

100 г манной крупы, 1 л молока, 25–30 г сахара, соль по вкусу.

Молоко вскипятить, добавить соль, сахар, манную крупу и, помешивая, проварить на слабом огне. Выложить в смоченные холодной водой формы и охладить.

Затем формы перевернуть на тарелки и полить кашу сладким соусом.

Каша манная с морковью

60–70 г манной крупы, 500 г моркови, 1 л молока, 50 г сливочного масла, ванилин, сахар, соль по вкусу.

Морковь натереть на терке и тушить с маслом. Добавить молоко, довести до кипения. Всыпать манку, соль, сахар, ванилин и варить, помешивая. Подавать кашу горячей с маслом или остывшей, с ванильным (ягодным) соусом.

Запеканка манная с яблоками

200–250 г манной крупы, 200–250 г муки, 120–150 г сахара, 100 г растопленного сливочного или растительного масла, 20 г соды, 3–4 г лимонной кислоты, 1,5 кг яблок, 100 г сахара, 2 г молотой корицы или ванилина.

В глубокую посуду всыпать муку, манную крупу, сахар (половину всего количества), смесь соды с лимонной кислотой и хорошо размешать.

Очистить и натереть на крупной терке яблоки и смешать их с сахаром и корицей или ванилином. Разделить смесь на три части.

Смазать маслом небольшой противень или форму-чудо.

На дно положить равномерным слоем 1/3 яблочной смеси и посыпать ее 1/3 смеси манной крупы с мукой.

Затем нанести еще два раза последовательно яблочную смесь и смесь манной крупы с мукой.

Полить все растопленным сливочным или растительным маслом и запекать в умеренно нагретой духовке. После охлаждения нарезать.

При подаче посыпать сахарной пудрой.

Запеканка манная с изюмом

100 г манной крупы, 500 мл молока, 100 г сливочного масла, 3 яйца, 100 г изюма, 80–90 г сахара.

В кипящее молоко добавить масло и, помешивая, засыпать манную крупу. Варить на слабом огне, затем добавить сахар, желтки сырых яиц.

Промытый и высушенный изюм ввести в массу вместе со взбитыми белками.

Выложить массу в форму и запечь в духовке.

Подавать запеканку горячей или холодной с фруктовым соусом.

Запеканка рисовая с яблоками

80–100 г риса, 250–330 мл воды, 50 г сливочного масла, 500 г яблок, 2–3 г корицы или тертой лимонной цедры, 1 яичный белок, 60–70 г сахарной пудры, сахар по вкусу.

Очистить яблоки, нарезать и проварить в небольшом количестве воды, а затем, пока они еще горячие, взбить их до состояния гладкого пюре.

В кипящее молоко добавить масло и, помешивая, засыпать рис.

Варить на слабом огне, затем добавить сахар, желтки сырых яиц.

Промытый и высушенный изюм ввести в массу вместе со взбитыми белками.

Выложить массу в форму и запечь в духовке.

Подавать запеканку горячей или холодной с фруктовым соусом.

Блюда из молока

Кумыс

1 л молока, 150 мл кумысной закваски.

Чтобы приготовить кумыс, надо взять свежее процеженное через марлю кобылье молоко, в которое следует положить специальную кумысную закваску или влить немного кумыса предыдущей выработки (на 1 л молока полстакана кумыса или 5 ст. л. закваски). В течение 20–30 минут перемешивать всю массу. Лучше всего это делать в кастрюльке из нержавеющей стали или в миксере. Заквашенное таким образом молоко накрыть крышкой, укутать полотенцем и оставить в теплом помещении на 3–5 часов. Затем вновь повторить процедуру перемешивания в течение 20–30 минут и дать отстояться в тепле. Так следует повторить три-четыре раза.

Потом кумыс можно разлить по бутылкам, плотно закупорить их пробками и выдерживать в холодном помещении до трех дней. Если выдерживать 1 день – получится слабый кумыс, средний – после двухдневной выдержки. После трехдневной выдержки получается самый крепкий напиток.

Катык (простокваша из топленого молока)

1 л молока, 100 г закваски, 200 г сметаны, 200 г свеклы или вишен (без косточек).

Вытопить цельное молоко до красно-желтого цвета, охладить до температуры 40 °С и положить в него перемешанную в отдельной посуде закваску (остывший катык). После этого хорошо перемешать молоко ложкой и обернуть посуду чем-нибудь теплым, стараясь не трясти. Если в комнате не холодно, то через 6–8 часов катык будет готов, и его нужно вынести на холод.

По желанию катык можно приготовить со свеклой или вишнями. Вымытую свеклу сварить, очистить от кожицы и мелко нарезать. Из вишен удалить косточки, мякоть размять ложкой. Свеклу или вишню положить в горячее молоко до заквашивания.

Для повышения вкусовых качеств и питательности катыка в молоко вместе с закваской нужно положить стакан сметаны.

Сузьма (процеженный катык)

1 л катыка, 40 г сметаны, сахара или сливок.

Свежеприготовленный охлажденный катык налить в мешочек, сшитый из двух слоев марли. Повесить в прохладном месте. Спустя 3–4 часа из катыка вытечет вся сыворотка и в мешочке образуется мягкая липкая масса – сузьма.

В сузьму нужно добавить сливки, сметану или сахарный песок и подать на стол.

Катык с вишней

1 л молока, 100 г закваски, 5–6 вишен.

Удалить косточки из вишен, размять мякоть и положить в горячее молоко.

Приготовить катык.

Катык с чесноком

1 л катыка, 2 зубчика чеснока, соль.

Натереть на терке чеснок, положить его в катык, тщательно все перемешать. Подавать катык с чесноком к мясным блюдам.

Катык с укропом

3 л катыка, 300 г укропа, около 30 г соли.

Напиток готовить в глиняной или фарфоровой посуде. Катык смешать с мелко нарезанным укропом и солью, залить в тщательно вымытую и высушенную посуду. После этого посуду накрыть деревянной дощечкой.

Запечатать посуду, поставить на солнце и выдержать около 3 месяцев.

Айран

1 л катыка или сузьмы, 1/2 л холодной кипяченой воды или минеральной воды.

В посуде тщательно размешать катык, затем постепенно влить воду, непрерывно помешивая. Перед употреблением напиток подержать около 1 часа в холодном месте.

Пахта

1 кг сливочного масла.
Масло взбить до образования жидкости. Слить ее.
Пахта готова.

Каймак

1 л молока, 100 г сметаны.
Заквасить молоко сметаной, приготовить простоквашу.
Через 2–3 дня снять с простокваши образовавшуюся сметану.

Овощной суп с зеленым луком и катыком

1 л катыка, 1–2 картофелины, 1/2 кочана капусты, 1–2 свежих огурца, 4 ст. л. нарезанного зеленого лука, 2 яйца, 1 ч. л. сахарного песка, зелень укропа, соль.

Сварить капусту. Охладить. Нарезать мелкими кубиками. Нарезать огурцы. Вареный картофель натереть на терке. Зеленый лук мелко нарезать и размять ложкой, добавив немного соли, чтобы он сделался мягким и дал сок.

Сваренные вкрутую и очищенные яйца разделить на белок и желток. Белки нарубить мелкими кусочками, а желтки растереть. Растертый зеленый лук соединить с картофелем, желтками, сахаром, солью, все это перемешать, развести катыком, положить нарезанные овощи.

Перед употреблением посыпать суп нарезанной зеленью укропа.

Татарская окрошка с говядиной и катыком

150 г вареной говядины, 200 г катыка, 1 яйцо, 100 г свежих огурцов, 50 г зеленого лука, кинза, укроп, 1 стакан воды.

Взбить катык, развести его холодной кипяченой водой. Очистить огурцы и нарезать их ломтиками.

Отваренную говядину также нарезать мелкими ломтиками. Отварить яйца вкрутую и нарезать дольками.

Нашинковать кинзу, укроп, зеленый лук.

Смешать мясо, огурцы, яйца и зелень с катыком, добавить соль по вкусу. Подать на стол в холодном виде.

Окрошка с бараниной, яйцом и катыком

100 г баранины, 400 г катыка, 50 г зеленого лука, 2 свежих огурца, 1 ст. л. сметаны, 1 яйцо, 50 г укропа, соль.

Все продукты мелко нарезать, залить катыком и тщательно перемешать. Добавить сметану.

Суп из простокваши с зеленью и перцем

1 л простокваши, 250 г сметаны, 200 г картофеля, 40 г масла, 40 г муки, 1 яйцо, соль, перец, зелень.

Очищенный картофель нарезать кубиками и сварить с солью. Смешать муку с маслом, поджарить на медленном огне, вбить в смесь яйцо, а когда загустеет, залить картофельным отваром и поварить немного. В готовый суп влить простоквашу, посыпать зеленью и перцем.

Свекольный суп с яйцом и катыком

500 г свеклы, 2 вареных картофелины, 2 свежих огурца, 75 г зеленого лука, 2 яйца, 1 стакан катыка, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. уксуса, соль.

Очищенную свеклу нарезать кубиками, положить в кастрюлю, залить водой, добавить уксус и варить 20–30 минут. Готовый свекольный отвар процедить и поставить охлаждать.

Свеклу положить в кастрюлю, добавить вареный картофель и огурцы, нарезанные кубиками, рубленое яйцо и мелко нарезанный зеленый лук. Добавить соль, сахар. Свекольный отвар влить в катык и взбить. Массу вылить в кастрюлю. В каждую тарелку положить нарезанную зелень.

Суп из пахты со свеклой, изюмом и медом

1 л молочный пахты, 2 свеклы, 4 ст. л. изюма, 1 ч. л. сушеной мяты, 3 ч. л. меда, 1 стакан воды.

Сушеную мяту залить кипящей водой, дать смеси настояться в течение 20 минут, после чего процедить.

Натереть на крупной терке сырую свеклу, добавить охлажденный настой мяты, промытый изюм, молочную пахту, мед. Все это довести до кипения.

Холодный суп из пахты с яблоками и зеленью

1,5 л пахты, 3 свежих огурца, 1 яблоко, 10 свежих редисок, 3 ст. л. мелко нарезанного зеленого лука, 1 ст. л. мелко нарезанного укропа, 1/2 стакана сметаны.

Огурцы, яблоки и редис нарезать соломкой, добавить соль, зеленый лук и укроп, залить холодной пахтой.

Подать с кусочками пищевого льда и сметаной.

Творожная масса обыкновенная

500 г творога, 50 г сливочного масла, 50 г сметаны, 70 г сахара, изюм, цукаты, ванилин, соль по вкусу.

Творог протереть через сито, добавить сметану, сливочное масло, немного соли, сахар, перемешать, уложить в форму, обложенную мокрой салфеткой, и поместить на холод на одни сутки.

По вкусу добавить в массу ванилин, изюм, цукаты.

Творожная масса с изюмом

500 г творога, 100 г сахарной пудры, 100 мл молока, 2 яичных желтка, 30 г ванильного сахара, 100 г изюма.

Протертый творог, сахарную пудру, ванильный сахар, молоко, желтки растереть, затем добавить половину промытого и обсушенного изюма.

Приготовленную массу выложить в вазочки, бокалы и украсить сверху оставшимся изюмом.

Творожная масса с морковью

500 г творога, 100 г сметаны, 75–80 г сахара или 40 г меда, 3 яичных желтка, 400 г моркови, орехи, молотая корица по вкусу.

Творог смешать с частью сахара, желтками, сметаной.

Очищенную сырую или вареную морковь натереть на терке, смешать с сахаром или медом, корицей, рублеными орехами.

В посуду положить слоями творог и морковную массу.

Подавать с фруктовым соусом.

Творожная масса с медом

500 г творога, 150 г сметаны или сливок, 75 г сливочного масла, 5 яичных желтков, 75 г меда, 25 г сахара.

Желтки растереть с сахаром и медом, добавить масло, сливки или сметану, протертый творог и все, хорошо перемешивая, растереть.

Разложить в вазочки и охладить.

Выпечка

Торт из сухарей

250 г сухарей, 250 г сахарного песка, 2 яйца, 300 г джема, сода, уксус, 30–40 г сахарной пудры.

Измельчить сухари через мясорубку, добавить сахарный песок, яйца, соду, погашенную уксусом, и все тщательно перемешать. Из полученного теста сделать три лепешки и выпечь их в духовке. Лепешки остудить, смазать их любым джемом, посыпать крошкой и сахарной пудрой.

Медовый торт

250 г меда, 100 мл воды, 200 мл растительного масла, 100 г очищенных грецких орехов, 50 г изюма, 4–5 мелко нарезанных цукатов, 10 г какао и корицы, 4–5 зерен гвоздики, 10 мл воды, 350–400 г муки, 15–20 г масла (для смазывания), сахарная пудра (для обсыпки). ***Для белковой глазури:*** *6 яичных белков, 300 г сахара, 1 г ванильного сахара, 3 г пищевой краски.*

250 г меда развести в половине стакана воды, влить стакан растительного масла, последовательно добавить очищенные мелко нарезанные грецкие орехи (полстакана), изюм, 4–5 мелко нарезанных цукатов, по 1 ч. л. какао и корицы, 4–5 зерен гвоздики, истолченных в ступке, 1 ч. л. воды и муки столько, чтобы получилось некрутое тесто.

Готовое тесто раскатать до толщины 2 см, положить на смазанный маслом противень и запекать в умеренно горячем духовом шкафу около часа. На стол подать торт остывшим, покрытым белковой глазурью. Часть глазури можно окрасить пищевой краской. Такой торт подают к столу, посыпав его сверху сахарной пудрой.

Пирог с клубничным вареньем

300 г варенья, 2 яйца, 100 мл молока, 100 г сахарного песка, 100 г сливочного масла, 300 г муки, 10 г соды, 30–40 г сахарной пудры, соль.

Разбить в миску яйца, добавить молоко, сахарный песок, растопленное сливочное масло, чайную соду, соль и все перемешать до однородной массы. Высыпать муку и снова перемешать. Затем смазать сковороду маслом и всю массу переложить в нее, верх выровнять, поставить в протопленную печь или духовку и печь до готовности.

Готовый пирог посыпать сахарной пудрой, дать ему остыть, нарезать квадратиками или ромбиками и подать к чаю.

Сарай-бэлиш (пирог с орехами)

800–900 г муки, 200 мл сливок, 200 мл воды, 600–800 г истолченных грецких орехов, 20–30 г бараньего сала, 1,2 кг сахарного песка (для пересыпания орехов и приготовления сиропа), 2 яйца, 50 г топленого масла, 20 г масла (для смазывания), соль.

Расколоть грецкие орехи. Измельчить ядра. Если они сырые, заранее их подсушить. Перемешать готовые ядра орехов с равным количеством сахарного песка и разделить полученную начинку на семь равных частей. Одной частью посыпать тесто на сковороде. После этого раскатать второй кусок теста, посыпать другой частью начинки и двумя руками осторожно подсобрать тесто, чтобы получился складчатый кружок величиной с чайное блюдце, и положить его на сковороду, на первый слой теста. Из оставшихся кусков теста приготовить такие же сморщенные кружки и тоже переложить на сковороду рядом друг с другом.

Печь на среднем огне до тех пор, пока не подрумянится. Полить его из ложки заранее приготовленным сахарным сиропом и снова поставить в печь. Готовый пирог охладить, не снимая со сковороды, нарезать и, красиво уложив в блюдо, подавать на стол.

Пахлава слоеная

750 г муки, 50 г дрожжей, 200 мл воды, ***Для начинки:*** *300 г ядер орехов, 300 г сахара, 3 г кардамона.* ***Для прослойки:*** *175 г топленого масла.* ***Для заливки:*** *150 г топленого масла и 150 г меда.* ***Для смазывания пахлавы:*** *2 яичных желтка.*

В посуду влить теплую воду с разведенными в ней дрожжами, затем постепенно всыпать муку при непрерывном помешивании. После этого замесить тесто в течение 15–20 минут и поставить в теплое место на 30–40 минут, прикрыв полотенцем.

Начинку приготовить так же, как и для пахлавы сдобной. Тесто разделить на 14 частей. На столе, посыпанном мукой, раскатать скалкой кусочки теста в виде пластов и смазать их растопленным сливочным маслом. На смазанный маслом противень положить тесто в три слоя, причем на третий слой теста насыпать 1/5 часть приготовленной начинки и наложить пласт теста.

Затем посыпать начинкой четыре раза через каждые два слоя, покрыть тремя слоями теста, смазать поверхность яичным желтком, надрезать ромбообразно и поставить в горячий духовой шкаф на 30–35 минут. Спустя 10–12 минут после посадки изделия в печь его залить растопленным маслом. Готовое изделие залить по линиям надрезов подогретым медом.

Пахлава сдобная

750 г муки, 175 г топленого масла, 2 яйца, 35 г дрожжей, 200 мг воды, яичный желток. ***Для начинки:*** *500 г ядер грецких орехов, 500 г сахара, 5 г кардамона.* ***Для смазывания изделия:*** *110 г топленого масла, 75 г меда.*

В посуду влить воду с растворенными в ней дрожжами, туда же разбить яйца, тщательно перемешать. При непрерывном помешивании в смесь добавить муку и хорошо перемешать. Затем влить растопленное масло и месить тесто 10–15 минут, после чего поставить в теплое место на полтора часа. Одновременно приготовить начинку (ядра грецких орехов измельчить на мясорубке и перемешать с сахаром и толченым кардамоном). Готовое тесто выложить на стол, поделить пополам. Каждую часть раскатать в пласт толщиной 1,5–2 см.

Один пласт теста положить на смазанный маслом противень, сверху – слой начинки толщиной 3 мм и покрыть вторым пластом теста. Края теста соединить и защипить. Поверхность изделия смазать яичным желтком и поделать надрезы в форме ромба. Выпекать пахлаву в горячем духовом шкафу 35–40 минут.

Через 10 минут с момента посадки пахлавы в духовой шкаф вынуть противень с изделием, залить тесто по линии разреза растопленным маслом и снова поставить в духовой шкаф. После выпечки противень с изделием поставить на стол, по линии надрезов залить медом и разрезать на куски.

Бармак – пальчики

400 г сметаны, 45 г сливочного масла, 500–600 г муки, соль по вкусу. ***Для начинки:*** *1 кг грецких орехов (400 г мака, 400 г конопляного зерна), 1300–1500 г сахарного песка, 50–100 г сливочного масла.*

Перемешать сметану, растопленное сливочное масло и соль до однородной массы. Добавить просеянную муку высшего сорта и замесить тесто. Сделать маленькие шарики. Раскатать их и положить начинку. Размазать и завернуть в виде рулета. Каждый рулет должен быть величиной с палец. Подготовленные пальчики положить на сковороду и выпекать в жарочном шкафу или печи до готовности.

Испеченный бармак сверху посыпать сахарной пудрой и подать к чаю. Бармак можно заворачивать не только рулетиком, но и трубочкой.

Приготовление начинки. Грецкие орехи очистить, измельчить, подсушить в духовке и соединить с сахарным песком. Затем добавить сливочное масло и перемешать до однородной массы.

Так же готовится начинка из мака и конопляного зерна.

Урама (спираль)

10 яиц, 100 мл молока, 600 г масла для жарки, 30 г сахарного песка, 100 г сахарной пудры, немного соды.

Приготовить тесто: разбить яйца, добавить сахарный песок, молоко или сливки, соль по вкусу, соду и все тщательно перемешать до исчезновения крупинок сахара. Затем добавить муку и замесить тесто. Тесто раскатать толщиной 1,5–2 мм. Нарезать пласт на полоски толщиной 3–4 см, навернуть полоску на конец скалки и вместе со скалкой опустить в кипящее масло. Во время жарки скалку вращать, постепенно освобождая ее от теста. Оставшиеся в масле спиральки – урама – жарить, пока не зарумянятся. Дать спиралькам остыть, потом обсыпать сахарной пудрой.

Юка

600–800 г муки, 200–250 мл молока, 3 яйца, 50–100 г сахарного песка, 2 г чайной соды, 100 г сливочного масла, жир.

Приготовить сдобное пресное тесто. Раскатать кусочки теста (примерно весом 100 г) 1,5 мм толщиной и выпекать без жира или на чуть смазанной жиром сковороде.

Готовые лепешки укрыть льняным полотенцем, чтобы не остыли. Затем положить на тарелку стопками и либо подать на стол, либо одну лепешку смазать маслом, положить на нее другую, тоже смазанную маслом, и т. д. Так сделать 10–12 слоев. Стопку лепешек положить на большую тарелку, разрезать пополам, а потом каждую половину на несколько клиньев.

Лепешки можно начинить сахарным песком, повидлом, вареньем.

Горабия

1 кг муки, 10 яиц, 300–400 г сахарного песка, 300–350 г сливочного масла, соль.

Приготовить сдобное тесто. Сливочное масло тщательно размять. Выпустить сырые яйца, положить сахарный песок, муку, соль и замесить крутое и рассыпчатое тесто. Разложить тесто в формочки, немного выдержав, опрокинуть их на сковороду, смазанную маслом, и поставить в разогретую печь.

Розы

10 яиц, 100 мл молока, 600 г масла для жарки, 30 г сахарного песка, 100 г сахарной пудры, соль, чайная сода.

Тесто приготовить как для урамы. Раскатать толщиной 1–2 мм и нарезать тонким стаканом на кружки, в каждом кружочке по краям сделать 4–5 надрезов в разных местах глубиной 1–2 см. Сложить друг на друга 3–4 кружка и, надавив пальцем посередине, слепить их так, чтобы при жарке получилась форма бутона розы. Жарить в кипящем топленом масле во фритюре.

Остывшие розы посыпать сахарной пудрой и подать к чаю.

Чэк-чэк с орехами

1 кг муки, 10 яиц, 100 мл молока, 30 г сахара, 10 г дрожжей или чайной соды, 500 г масла для жаркия, 500 г меду, 800 г орехов, 100 г леденцов или разноцветных драже, соль.

Готовить из муки высшего сорта.

Выпустить в посуду сырые яйца, добавить молока, соли, сахара, все перемешать, всыпать муку и замесить мягкое тесто. Во время замешивания в тесто можно положить немного дрожжей или чайной соды, чтобы после жарки орешки получились мягкими. Разделить тесто на куски весом по 100 г, раскатать их жгутиками толщиной 1 см. Нарезать жгутики на шарики величиной с кедровый орешек и жарить их, перемешивая, чтобы ровнее прожарились во фритюре. Готовые шарики принимают желтоватый оттенок.

Жареные шарики положить в глубокую посуду. Грецкий орех очистить от кожуры, зерна мелко нарезать и подсушить в духовке. Орехи смешать с жареными шариками. В кастрюлю вылить горячий мед, положить туда орехи с жареными шариками и все хорошо перемешать. Затем чэк-чэк переложить на поднос или тарелку и смоченными в холодной воде руками придать ему желаемую форму. Украсить леденцами или разноцветными драже.

Трубочки масленые

200 г сливочного масла, 6 яиц, 200 г сахара, 400 г муки, 10–15 г лимонной цедры.

Растереть добела масло, взбить по одному 6 яиц, положить мелкий сахар и всыпать понемногу муки, прибавить для запаха немного лимонной цедры и выбить хорошенько. Раскатать форму, намазать маслом и печь как вафли. Когда масса испечется, свернуть трубочки. Так как тесто жирное, то больше одного раза не следует мазать форму.

Коврижки

15 яиц, 600 г меда, 5 г имбиря, 420–430 г муки, 300–350 г миндаля.

Желтки и белки яиц взбить до образования пены. Мед и имбирь в порошке хорошенько взбить, смешать с яйцами, не переставая взбивать, постепенно всыпать муку, взбить все вместе – чем дольше, тем лучше, – переложить в бумажные коробки, посыпать миндалем и печь.

Хворост

400 г муки, 25 г сливочного масла, 75 г бараньего топленого сала или растительного масла для жарки, 3 г соды, 2,5 яйца.

Отстоявшееся пресное сдобное тесто разделать на круглые булочки массой 30–40 г, в середине которых сделать отверстие, смазать маслом, вывернуть края и крутить до получения тонкого жгута, который следует свернуть в многослойное кольцо и жарить в жире. Подавать к чаю.

Печенье с творогом

500 г муки, 150 г сливочного масла, 1 яйцо, 200 г сахарного песка, 35 г сметаны, 5 г соли. ***Для начинки:*** *230 г творога, 1 яйцо, 12 г сметаны, ванилин на кончике ножа.*

Масло сливочное тщательно растереть с сахаром до его полного растворения, добавить яйца, соль, сметану, всыпать муку и замесить песочное тесто. В протертый творог добавить яйца, сметану, ванилин и тщательно перемешать до однородной массы. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 1,5 см, отштамповывать печенье в виде круглых лепешек диаметром 5 см, соединить две лепешки, ровным слоем уложить между ними творожную массу и выпекать при температуре 220–240 ˚С в течение 5–7 минут.

Пирожное из черного хлеба

20 желтков, 200 г толченого миндаля, 1/2 мускатного ореха или корицы, 200 г черного хлеба, 1 лимон, 15–20 г сливочного масла для смазывания формы.

Взбить венчиком желтки вместе с толченым миндалем, цедрой лимона, мускатным тертым орехом или корицей, потом всыпать сюда высушенный толченый и просеянный черный хлеб, смешать все вместе, выложить в форму, вымазанную маслом, и запечь.

Хворост на желтках

1 кг муки, 6 яиц, 100 г сахара, 100 мл сливок, 200 г сливочного масла, 200 г бараньего сала.

Шесть желтков растереть добела с половиной стакана сахара, влить полстакана сливок и замесить тесто густотою, как для лапши. Когда оно хорошенько вымесится, раскатать немного толще, чем на лапшу, нарезать полосками, наделать разных фигур и жарить в кипящем масле пополам с салом.

Творожное печенье «Эчпочмак»

200 г творога, 200 г сливочного масла, 400 г муки, 5 г соды, уксус, 100 г сахарного песка.

Масло сливочное размягчить и растереть с творогом, добавить соду, погашенную уксусом, муку и замесить тесто, из которого затем сформовать небольшие лепешки. Каждую лепешку обмакнуть в сахарный песок и сложить пополам, еще раз обмакнуть и снова сложить пополам, придав форму треугольника.

Выпекать в духовке на умеренном огне.

Печенье лимонное

3 яйца, 200 г сахарной пудры, 0,5 лимона.

Белки тщательно взбить и смешать их в три приема с сахарной пудрой и лимонной цедрой, натертой на терке. Разложить массу столовой ложкой небольшими «кучками» с промежутками в 2–3 см на железный лист, покрытый белой бумагой. Выпекать до чуть желтоватого цвета.

Хранить в закрытой банке в сухом месте.

Печенье «Орех»

150 г сахарного песка, 2 яйца, 250 г маргарина, 2 г соды, 500 г муки. ***Для начинки:*** *400 г сгущенного молока, 100 г толченых орехов.*

Растереть яйца с сахарным песком. Добавить маргарин, соду и муку. Раскатать тесто тонким слоем, заполнить специальные формочки в виде половинки грецкого ореха и выпекать в духовке.

Выпеченные половинки остудить, вынуть из формы, заполнить начинкой и склеить попарно. Печенье приобретает форму грецкого ореха.

Для начинки смешать сгущенное молоко и грецкие орехи.

Печенье «Геркулес»

600 г геркулеса, 200 г сахарного песка, 200 г маргарина, 2 яйца, 200 г муки, соды на кончике ножа, соль по вкусу.

Растереть яйца с сахарным песком. Влить растопленный и остуженный маргарин. Положить туда пропущенную через мясорубку крупу «Геркулес», муку и замесить крутое тесто. Затем раскатать тесто тонким пластом, вырезать формой печенье и поместить на смазанный жиром лист.

Выпекать в духовке.

Кеспе баурсак

3 пиалы муки, 30 г дрожжей, 30 г сахара, 150 г курдючного сала, около 1 пиалы воды, 60 г сахарной пудры, 10 г соли.

Тесто замесить, раскатать и нарезать на полоски весом по 110–155 г, раскатать в палец толщиной и закрутить в жгуты. Концы жгутов соединить. Своеобразные вертушки обжарить в раскаленном жире, посыпать сахарной пудрой.

Ши баурсак (баурсаки из пресного теста)

2 пиалы муки, 5 г пищевой соды, 5 яиц, чуть больше 1 пиалы воды или молока, 10 г соли. ***Для жарения:*** *1–2 пиалы жира.*

Из муки, яиц, соды, соли и молока замесить тесто, тонко раскатать, нарезать в длину, опустить в горячий жир (фритюр) и, помешивая, обжарить до румяной корочки.

Баурсак

1 кг муки, 10 яиц, 130–140 г молока, 30–35 г сахара, 30 г топленого масла, 5 г дрожжей, 180–200 г масла для жарки, сахарная пудра, соль по вкусу.

В посуду выпустить яйца, налить молока, добавить масло, сахарный песок, соль и немного дрожжей, хотя часто дрожжи вообще не кладутся. Смесь хорошо перемешать до полного растворения сахара, соли и дрожжей. Затем ввести просеянную муку высшего сорта и замесить тесто. Оно должно быть мягче, чем тесто для домашней лапши. Взять тесто кусками по 100–150 г, раскатать их тонкими колбасками и нарезать кусочками величиной с лесной орех. Кусочки погрузить в кипящее масло (фритюр) и, помешивая, обжарить до образования румяной корочки.

Готовый баурсак сцедить в дуршлаг, дать стечь жиру, можно посыпать сахарной пудрой. Баурсак подается на стол холодным к чаю. Его можно есть с катыком и молоком. Баурсак хорошо брать в дорогу.

Шелпек

4–5 пиал пшеничной муки, 1 пиала айрана или сырого молока, 60 г топленого масла, 60 г сметаны, 20–30 г дрожжей, 0,5 пиалы воды, 10 г сахара, 2 пиалы растительного масла, жир.

Тесто замесить как на баурсаки, разделать на небольшие кусочки, раскатать их в лепешки и обжарить в раскаленном жире до золотистого цвета.

Катлама из пшеничной муки

1 кг пшеничной муки, 200 мл воды, 80 г жира для прослойки теста, 500 г жира для жаренья.

Замесить крутое тесто, выдержать его 30–40 минут. Затем раскатать тонким слоем, смазать жиром и скрутить в виде рулета. Разрезать рулет по длине на полоски, которые свернуть в кружки.

Концы подвернуть и защипать. Полученные кружки слегка придавить и раскатать. В середине сделать отверстие диаметром 1,5–2 см. Лепешки обжарить в масле до готовности.

Куптерма из гороховой муки

1 кг гороховой муки, 5 яиц, 600–700 г молока, 100–150 г масла, 5 г чайной соды, соль.

Выпустить яйца, положить соль, чайную соду, налить молоко и все тщательно перемешать. Всыпать туда же просеянную гороховую муку, хорошо вымесить. Тесто для куптермы должно быть гуще, чем для оладьев. Полученное тесто перелить в глубокую сковороду с кипящим маслом.

Сковороду энергично потрясти, чтобы тесто покрыло ее дно ровным слоем толщиной 2 см. Выпекать куптерму в разогретой печи.

Готовую куптерму смазать маслом и подать на стол в горячем виде.

К куптерме следует подавать сливки, катык или горячее топленое молоко.

Баурсаки

3 пиалы муки, 10 г дрожжей, 0,6 пиалы воды, 0,7 пиалы молока, 2 яйца, 30 г маргарина, 30 г сахара, 10 г соли. ***Для жарения:*** *1–2 пиалы жира.*

Тесто с добавлением всех компонентов приготовить опарным способом. Готовое тесто разделать на жгуты, нарезать на кусочки длиной 3–3,5 см, дать ему расстояться 15–20 минут и жарить в раскаленном жире.

Домалак баурсак

2 пиалы творога, 1 пиала муки, 3 яйца, 60 г сливочного масла, 30 г сахара, 10 г соли, 1 пиала сметаны, 1 пиала сахарной пудры. ***Для жарения:*** *0,5 пиалы жира.*

Творог протереть через сито, добавить яйца, сахар, соль, муку, растопленное сливочное масло и замесить тесто. Раскатать в жгуты толщиной с палец и нарезать кусочками по 20–25 г. Отварить в кипятке до полуготовности, откинуть на сито, дать воде стечь. Панировать в муке и обжарить в раскаленном жире до золотисто-коричневатого цвета.

Перед подачей на стол выложить на блюдо, полить сметаной, посыпать сахарной пудрой.

Булки к чаю

500 мл молока, 30 г дрожжей, 1200 г муки, 10 яиц, 200 г сахара, 200 г изюма (кишмиш), 100 г миндаля, 2–3 г кардамона, 200 г сливочного масла, ваниль, соль.

Взять бутылку теплого молока, щепоть сухих дрожжей, разведенных в небольшом количестве молока. Часть муки хорошо размешать и взбивать до появления пузырей. Тесто поставить в теплое место, чтобы поднялось, после чего посолить, прибавить 10 желтков, растертых добела со стаканом мелкого сахара, кишмиш, немного кардамона в порошке, растопленное сливочное масло и 10 взбитых белков; подсыпать оставшейся муки, чтобы тесто не было очень жидким, хорошо взбить и дать опять подняться.

Сделав две булки, положить их на сковороду и дать еще подняться; смазать яйцом, украсить миндалем, изюмом и печь. Вынув из печи, дать остыть, посыпать ванилью.

Бублики с маком

180 г маргарина, 450 г муки, 120 г сахарного песка, меланж или яйцо, 2,6 г соли, 0,2 г аммония или соды, 90 г инвертного сиропа, 25 г сахарного песка на обсыпку, 4 г мака, 20 г растительного масла для смазки листа.

Маргарин, сахар, меланж или яйцо тщательно растереть, добавив аммоний или соду, соль, инвертный сироп и перемешать. Подсыпать муки и быстро замесить тесто. Расфасовать его на 10 кусков массой 80 г, придать форму калача, обмакнуть в сахар, смешанный с маком, и уложить на лист маком вверх. Выпекать в духовом шкафу при температуре 160–180 °С.

Шишара – фигурные бублики

600–700 г муки, 200–250 мл воды или молока, 30 г сахарного песка, 100 г масла, 2 яйца, соль.

Замесить пресное тесто с большим количеством сахара и масла: в посуду влить воды или молока. Добавить сахар, соль, яйца, масло и все тщательно перемешать. В приготовленную смесь высыпать просеянную муку и замесить тесто так, чтобы оно не прилипало к рукам и легко отставало от стенок посуды. Отделить куски по 200–300 г. Раскатать толщиной 2 см. Затем нарезать лентами шириной 4–6 см и длиной 10–15 см. Из нарезанного теста свернуть различные фигурные бублики-шишара. Переложить их на сковороду, смазать маслом и поставить в протопленную печь или духовку.

Готовую шишару посыпать сахарной пудрой.

Шишару можно также нарезать специальным ножом или формочками.

Катлама с маком

На 500 г теста: 250–300 г мака, 100–150 г сахарного песка, 100–150 г сливочного масла, 150 г жира для жарки, соль.

Раскатать пресное тесто. Обильно смазать распущенным топленым маслом, посыпать маком и сахарным песком. Сложить тесто пополам. Снова смазать маслом. Посыпать маком и сахарным песком и опять сложить. Сложенный вчетверо пласт переложить на сковороду, смазанную жиром, и поставить в протопленную печь.

Дать ей остыть. При подаче на стол нарезать на куски.

Варенье, помадки, мармелад, напитки

Варенье из моркови

1 кг моркови, 1,5 кг сахарного песка, лимонной кислоты и ванилина по щепотке. ***Для сиропа:*** *400 мл воды, 800 г сахара.*

Морковь вымыть. Тонко счистить кожицу и нарезать кубиками толщиной 1,5 см. Ошпарить кипятком и дать ей остыть.

В часть приготовленного сиропа положить нарезанную морковь и варить 5–10 минут.

Затем варенье выдержать 8–10 часов, добавить оставшийся сироп и доварить.

В варенье можно добавить лимонную кислоту и ванилин.

Варенье можно считать готовым, если пленки собираются в центре, а капля сиропа на тарелке не расползается.

Варенье из яблок

1 кг яблок, 300–400 мл воды, 1,3–1,5 кг сахарного песка, 200 г вишневого листа.

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины. Нарезать сначала пополам. А затем на четыре части и поперек толщиной 5–6 мм. Чтобы нарезанные яблоки не потемнели и варенье не получилось темным, их следует опустить в горячую воду с пищевой содой на 3–5 минут.

Одновременно нужно приготовить сахарный сироп: в воду положить сахар и кипятить. В готовый сироп опустить яблоки и начать варить.

До яблок в сироп можно положить ошпаренный горячей водой и нашинкованный шириной 2 см вишневый лист. Варенье следует кипятить 5–6 минут. Затем охладить, снова прокипятить 5 минут и снова охладить. И так несколько раз.

Всего яблочное варенье должно кипеть 15–20 минут. Готовое варенье приобретает великолепный янтарный цвет, густоватую консистенцию, яблоки при этом не должны быть разваренными.

Варенье из черноплодной рябины

1 кг рябины, 1,5 кг сахарного песка.

Ягоды отделить от плодоножек и ошпарить горячей водой, чтобы рябина стала мягче и кожица ягод лучше впитывала сахарный сироп. Чтобы подготовить сахарный сироп, следует брать 1 кг сахара на 1 л воды. Подготовленные ягоды залить частью сиропа, выдержать 1–2 часа, а потом варить при слабом кипении в течение 10–12 минут.

Снять с огня. Выдержать 5–8 часов и снова варить два-три раза по 10–12 минут, добавляя в загустевшую массу оставшийся сироп.

Пастила

500 г яблок, 500 г сахарного песка или меда.

Яблоки промыть в холодной воде. Долить воды и поставить варить или печь в духовке. Когда они станут мягкими, охладить и пропустить через мясорубку или протереть через сито. При этом можно добавить немного сахарного песка или меда и все перемешать. Полученную массу уложить слоем в 5 мм на чистую, смазанную маслом фанеру или доску и сушить на солнце в защищенном от ветра месте. Можно сушить и в умеренно натопленной печи или духовке. Готовую пастилу следует быстро отделить от доски. Свернуть рулетом и поставить на холод. По надобности пастилу нарезать на квадратики и ромбики и подавать к чаю.

Повидло

1 кг яблок, 800 г сахарного песка.

Яблоки промыть. Очистить от кожуры и сердцевины. Положить в кастрюлю, добавить немного воды и варить на слабом огне, помешивая. Готовые яблоки в горячем виде протереть через сито и снова положить в глубокую кастрюлю, добавить сахарный песок и, помешивая, варить до полной густоты.

Пастила из печеных яблок

1 кг яблочного пюре, 1 кг сахарного песка.

Приготовить пюре из печеных яблок. Смешать его с сахарным песком и варить при тщательном перемешивании до средней густоты, пока масса не прогреется до 100 °С. Затем разлить массу в формы и сушить в духовке при 50–60 °С в течение 12 часов так, чтобы она не подгорела и не поджарилась. Масса должна приобрести красноватый цвет.

Татлы (домашняя помадка)

1 кг сахара, 200 г меда, 350 мл молока, 1–3 г эссенции.

Всыпать в горячее прокипяченное молоко сахар и варить, помешивая, 20–30 минут. Если положить чайную ложку этой массы в холодную воду и из нее образуется крепкий шарик, значит, блюдо готово.

У сварившейся помадки светло-коричневый цвет. Готовую массу налить на железный лист или сковороду слоем 2 см. Когда застынет, нарезать фигурками любой формы (ромбиками, квадратиками, треугольниками и т. д.).

К чаю подавать в сахарнице.

В татлы для аромата и вкуса можно добавить и мед (10–15 % от сахара), для этого мед следует разогреть и добавить в массу после того, как закипят сахар с молоком.

В конце варки положить эссенцию.

Помадка из ягод и взбитых яиц

400 г земляники или малины, 200–300 г сахарного песка, 6–8 яиц, 15–20 г масла для смазывания сковороды, сахарная пудра.

Землянику или малину промыть, перебрать, размять ягоды и, переложив в марлевый мешочек, выжать руками сок.

В полученный ягодный сок добавить сахарный песок и тщательно размешать.

Взять яйца, белки отделить от желтков и взбить их. Во взбитые белки влить ягодный сок и тщательно перемешать. Полученную массу переложить в глубокую сковороду, смазанную маслом, обсыпать сахарной пудрой и печь в заранее нагретой печи.

Во время выпечки помадка должна значительно увеличиться в объеме. Когда верх зарумянится, вынуть, остудить и подать на стол.

Кисло-сладкая помадка

1 кг рябины, 400 г меда, 300 г сахара.

Рябину перебрать, промыть холодной водой, затем ошпарить кипятком, дать воде стечь и подсушить ягоду.

В отдельной посуде приготовить медовую массу, как для чэк-чэка. В эту массу положить рябину и кипятить. Выложить на промасленный эмалированный лист слоем 2–3 мм и поставить на холод. Застывшую помадку разрезать кубиками и ромбиками и подать к чаю.

Помадка из конопли

300 г конопли, 160 г меда, 65 мл воды, 300 г сахара.

Обработанную без шелухи коноплю подсушить в духовке. В отдельной посуде сварить массу из меда, сахара и воды, как для чэк-чэка. В эту массу положить заранее приготовленную коноплю и все тщательно перемешать. Смешанную с медом коноплю уложить на промазанную сковороду или лист слоем 1,5–2 см. Застывшую помадку нарезать в виде небольших ромбиков или квадратиков и поставить на холод.

Мармелад из яблок

200 г яблок, 75 г сахара.

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, разрезать на четыре части, помыть и варить в медном тазу на сильном огне. Когда яблоки сделаются мягкими, снять их с огня, переложить в миску, давить в ней и протереть сквозь сито.

В отвар, оставшийся после варки яблок, положить сахар так, чтобы на килограмм яблок пришлось три четверти килограмма сахара. Все вместе вновь вскипятить, затем опустить туда растертую массу отварных яблок и продолжать кипятить, пока не получится масса нужной консистенции, годной для мармелада.

Мармелад из слив

200 г слив, 100 г сахара.

Зрелые сливы, очистив от косточек и кожуры, нарезать на кусочки и варить с сахаром в пропорции на килограмм слив полкилограмма сахара, осторожно помешивая. Кипятить до тех пор, пока сироп достигнет нужной вязкости.

Мармелад из груш

200 г груш, 100 г сахара, 200 мл воды.

Груши очистить, вынуть сердцевину и на килограмм таких груш взять полкилограмма сахара. Груши положить в таз и налить воды, чтобы она их покрыла. Дать постоять в этой воде около получаса, потом варить на сильном огне до тех пор, пока не разварятся. Тогда выбрать их ложкой, а в отвар положить сахар и уваривать. Груши же протереть, положить в сироп и еще раза два прокипятить.

Мармелад из малины

100 г малины, 100 г сахара.

Малину посыпать мелким сахаром и дать постоять так часа три, потом поставить на огонь минут на 10–15 и, когда малина сварится, протереть ее сквозь сито.

Мармелад из крыжовника и смородины

100 г крыжовника, 100 г смородины, 100 г сахара.

Раздавить в равных количествах крыжовник и смородину, протереть сквозь сито, варить эту смесь в равных частях с сахаром. Когда густо уварится, разложить по банкам.

Мармелад из тыквы

1,5 кг тыквы, 1 л воды, 120 мл уксуса, 750 г сахара, 2 гвоздики, щепотка корицы.

Тыкву очистить от кожицы и семян, нарезать маленькими кусочками и варить вместе с корицей и гвоздикой. Когда тыква станет мягкой, протереть ее сквозь сито, добавить сахар и продолжать варить, пока мармелад не начнет отделяться от стенок посуды. Влить уксус и варить еще 15 минут, помешивая.

Мармелад считается готовым, если небольшой его кусочек, взятый на тарелку, не будет растекаться. Он будет значительно вкуснее, если варить его не на воде, а на фруктовом соке – вишневом, виноградном, яблочном, сливовом, смородиновом и др.

Горячий мармелад охладить, подержать открытым 2–3 дня, а потом завязать пергаментной бумагой и хранить в прохладном месте.

Молочный кисель

200 мл молока, 25 г сахарного песка, 20 г крахмала, ванилин по вкусу.

Налить в кастрюлю молоко и поставить на огонь. Перед закипанием добавить сахарный песок. В кипящее молоко влить, непрерывно помешивая, крахмал, разведенный в холодной воде, и выдержать 5–6 минут (до кипения) на медленном огне, не переставая помешивать.

Для аромата в горячий кисель можно добавить ванилин. После этого разлить его по стаканам и охладить.

Кисель из клубники, земляники, малины

30 г земляники, 30 г сахара, 10 г крахмала.

Ягоды перебрать, промыть в холодной воде, размять и отжать сок. Налить в кастрюлю горячую воду, положить сахарный песок и кипятить до тех пор, пока сахар не растворится. Влить разведенную в остуженном отваре картофельную муку и довести до кипения. Сняв кастрюлю с огня, влить в кисель ягодный сок и тщательно перемешать.

Готовый кисель охладить. На стол подавать охлажденным, лучше выдержав его предварительно в холодильнике.

Яблочный кисель

70 г свежих яблок, 30 г сахара, 10 г крахмала.

Промыть яблоки в холодной воде. Разрезать на четыре дольки, удалив сердцевину. Нарезать тонкими ломтиками, положить в кастрюлю и, залив холодной водой, поставить на огонь. Когда яблоки разварятся, вынуть их, протереть через сито и опять положить в кастрюлю с отваром. Затем добавить сахарный песок, вскипятить, влить разведенную в холодной воде картофельную муку и вскипятить еще раз.

По желанию можно придать кисловатый вкус, если вместе с сахаром положить лимонную кислоту или отжатый рябиновый сок.

Вишневый кисель

40 г вишен, 30 г сахара, 10 г крахмала.

Вишни промыть в холодной воде, засыпать сахарным песком и перемешать. Через 30 минут сок отжать. Выжимки и вишневые косточки залить холодной водой, добавить сахарного песка и вскипятить. Через 10 минут отвар процедить, влить в него разведенный в остуженном отваре крахмал и довести до кипения, после чего добавить вишневый сок, перемешать и снять с огня.

Готовый кисель разлить в стаканы или формы и охладить.

Овсяный кисель

0,5 кг овсяных отрубей, 8–10 г дрожжей, 1–1,5 л воды.

Просеять овсяную муку и полученные отруби разделить на две части. Развести в теплой воде дрожжи, замесить одну часть отрубей и поставить на 2 часа в теплое место. В полученное тесто добавить вторую половину отрубей, тщательно перемешать и оставить для брожения на 8–10 часов. После этого тесто процедить, причем отруби остаются в сите, а стекает молочно-белая жидкость. Эту жидкость еще раз процедить сквозь марлю, посолить, в случае излишней густоты разбавить водой и поставить на слабый огонь. Чтобы кисель не осел на дно и не подгорел при варке, его следует непрерывно помешивать.

Готовый кисель разлить в мелкие тарелки.

Охлажденный загустевший кисель подается на стол с молоком или сливками.

Компот или кисель из щавеля

50–80 г щавеля, 30 г сахарного песка. ***Для киселя:*** *200 мл сахарного сиропа, 10 г крахмала.*

На медленном огне приготовить сахарный сироп. Добавить промытый и нашинкованный шириной 2 см щавель и варить 2–3 минуты. Затем охладить и подать на стол.

Компот можно процедить и на одном сиропе без щавеля сварить кисель на медленном огне. Для этого в кисель добавить крахмал.

Компот из яблок или груш

100 г яблок или по 50 г яблок и груш, 30 г сахара.

Яблоки промыть. Разрезать на дольки. Удалить сердцевину. В кастрюлю налить воды, всыпать сахар и вскипятить. В полученный сахарный сироп добавить нарезанные яблоки и поставить на слабый огонь. Время варки зависит от сорта яблок, но в любом случае нужно варить до тех пор, пока яблоки не станут мягкими.

Компот из чернослива, изюма и кураги

10 г чернослива, 10 г кураги, 10 г изюма, 30 г сахара, 200 мл воды.

Чернослив, изюм и курагу перебрать, промыть два-три раза в теплой воде и выложить на тарелку. Налить в кастрюлю воду, поставить на огонь и, когда вода станет горячей, высыпать сахар и чернослив и кипятить 10–15 минут на слабом огне. После этого изюм, курагу и чернослив кипятить еще 5–10 минут.

Медовый напиток со сливками

50 г меда, 1 стакан крепкого чая, 2 ст. л. сливок или жирного молока.

В чай влить сливки или молоко, затем добавить мед. Перемешать напиток и подавать к столу.

Морковный напиток с клюквой и сахаром

500 г клюквы, 1 кг моркови, 1 л кипяченой охлажденной воды, 5 ст. л. сахара, 10 кубиков пищевого льда.

Из промытой и очищенной от листьев клюквы отжать сок, морковь натереть на терке и отжать из нее сок. Смешать клюквенный и морковный соки, добавить сахар, перемешать.

Охладить напиток и разлить в стаканы, в каждый положить по два кубика пищевого льда.

Виноградно-апельсиновый напиток

1/2 стакана апельсинового сока, 1/2 стакана виноградного сока, фруктовый лед.

В стакан положить кубики фруктового льда, залить апельсиновым и виноградным соком. Пить охлажденным.

Лимонный сок со сливами

1/2 стакана сливового сока с мякотью, 2 ст. л. лимонного сладкого сиропа, консервированные сливы.

Налить в стакан в равных частях сок и сироп, не перемешивать. Украсить каждую порцию консервированными сливами.

Напиток «Экзотика»

1 ч. л. измельченного корня женьшеня, 1 ч. л. тертого грецкого ореха, по 1/2 ч. л. имбиря и натурального ванилина, 1/2 ст. л. лимонного сока, мед по вкусу, 1–2 ч. л. настойки фейхоа, 1 ст. л. кленового сока, щепотка красного перца, вода.

Перемешать все ингредиенты, но не взбалтывать. Поставить в холодильник на три дня. Подавать напиток холодным.

Минеральная вода с сиропом и мороженым

50 г мороженого (пломбир), 1/2 стакана малинового сиропа, 1 стакан минеральной воды.

Смешать ложкой в стакане охлажденную минеральную воду с малиновым сиропом.

Добавить шарик мороженого.

Сладкий лимонный напиток с мороженым

100 г мороженого, 1 стакан сладкого охлажденного чая, 20 мл лимонного сока.

Все перемешать и разлить в бокалы.